

Udskriftsdato: tirsdag den 9. juni 2026

VEJ nr 9017 af 14/01/2013 (Historisk)

Vejledning om mærkning af fødevarer - Januar 2013

Ministerium: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Journalnummer: Fødevaremin.,
Fødevarestyrelsen, j. nr. 2013-29-2301-01185

Senere ændringer til forskriften

VEJ nr 10352 af 19/12/2014

Vejledning om mærkning af fødevarer - Januar 2013

1. Indledning

Denne vejledning beskriver bestemmelserne i bekendtgørelse nr. 1308 af 14. december 2005 om mærkning m.v. af fødevarer med senere ændringer, herefter benævnt mærkningsbekendtgørelsen. Vejledningen er rettet mod de myndigheder, der skal føre tilsyn med mærkningsreglerne og mod producenter, importører og forhandlere af fødevarer.

Vejledningen skal læses i sammenhæng med mærkningsbekendtgørelsen og de andre specifikke regler, der henvises til.

Der er fastsat en række forskellige regler om, hvilke oplysninger forbrugeren skal kunne læse på en fødevarer. Formålet med mærkningen er dels at sikre, at forbrugerne får de nødvendige oplysninger om de enkelte fødevarer, dels at skabe grundlag for en effektiv kontrol. Desuden skal reglerne sikre forbrugeren imod vildledende mærkning og markedsføring.

Denne vejledning vil løbende blive opdateret, og ændringerne vil kunne ses på Fødevarestyrelsens hjemmeside (www.fvst.dk).

For mærkning med allergene stoffer henvises til Allergenvejledningen, som findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside - fvst.dk – under mærkning.

1.1 Mærkningsforordningen

Mærkningsforordningen¹⁾ (Europa-Parlamentets og Rådets forordning om fødevarerinformation til forbrugerne) er vedtaget på Rådsmøde den 29. september 2011. Med den nye forordning går vi fra direktiver til én samlet forordning for mærkning og næringsdeklaration. Forordningen træder i kraft d. 13. december 2011, og reglerne *kan* anvendes fra denne dato.

Forordningens generelle regler om mærkning *skal* anvendes fra december 2014 og næringsdeklarationsreglerne fra december 2016. Fødevarer, der er mærket eller markedsført i henhold til de nuværende regler må sælges, indtil lagrene er brugt op – også efter datoerne i henholdsvis 2014 og 2016.

Der vil inden mærkningsforordningen skal finde anvendelse, blive udarbejdet en revideret vejledning.

2. Ansvar og anvendelsesområde

Mærkningsbekendtgørelsen §§ 1 og 2

Fødevarerforordningen artikel 17, stk. 1

2.1 Ansvar for korrekt mærkning

I fødevarerforordningens²⁾ artikel 17, stk. 1 defineres virksomhedsledernes ansvar. Ledere af fødevarer virksomheder skal sikre, at de krav i fødevarerlovgivningen, der er relevante for deres aktiviteter, er opfyldt for fødevarer i alle produktions-, tilvirknings- og distributionsled i den virksomhed, som er under deres ledelse, og kontrollere, at de pågældende krav overholdes.

Det er derfor også detailhandlens ansvar, at fødevaren er forsynet med alle de krævede mærkningsoplysninger. En forudsætning for korrekt mærkning er imidlertid, at de foregående led har videregivet de

rigtige oplysninger. Der påligger således hvert enkelt led en forpligtigelse til at videregive tilstrækkelige og korrekte oplysninger.

Der stilles ikke krav om, at færdigpakkede fødevarer på et engroslager er mærket jf. mærkningsbekendtgørelsens § 12, da det er tilstrækkeligt, at mærkningsoplysningerne fremgår af de relevante handelsdokumenter. Artikel 17 i fødevarerforordningen siger implicit, at man skal sikre, at de relevante oplysninger følger de færdige fødevarer til næste led, sådan at dette er i stand til at mærke varen korrekt, når den udbydes til forbrugeren.

En forudsætning for ansvar er, at der foreligger en mulighed for virksomheden til at handle korrekt. Virksomheden skal med andre ord have kontrol over de forhold, som den stilles til ansvar for. Eksempelvis kan en virksomhed gøres ansvarlig for en vildledende markedsføring, selvom den vildledende mærkning er påført i et tidligere omsætningsled, hvis virksomheden vidste eller burde vide, at den omhandlende mærkning var vildledende. Baggrunden for dette er, at virksomheden har kontrol over, hvorvidt den ulovlige vare bliver markedsført.

Eksempler: Detailhandlers ansvar

1) En detailhandler videresælger en leverpostej, der viser sig ikke at indeholde den deklarerede mængde af lever. Detailhandleren bliver gjort opmærksom på dette ved et tilsyn. Som udgangspunkt er det producenten, der er ansvarlig. Detailhandleren har ingen mulighed for at vide, at leverindholdet ikke er korrekt. Detailhandleren er dermed ikke ansvarlig. Men detailhandleren bliver ansvarlig, hvis denne herefter fortsætter med at sælge varen, uanset viden om, at varen ikke lever op til mærkningsreglerne.

2) Der kan også være mærkning, der er så åbenlyst forkert, at detailhandleren burde indse dette. I sådanne tilfælde har detailhandleren pligt til at reagere. Eksempelvis en pose æbler, der er mærket med en vægt på 3 kg, men kun indeholder 1 kg.

2.2 Vejledningens geografiske anvendelsesområde

Alle fødevarer, der markedsføres,³⁾ er som udgangspunkt omfattet af mærkningsreglerne.

2.2.1 Indenfor EU

Mærkningsbekendtgørelsen vedrører fødevarer bestemt til salg inden for EU. Hvis en fødevarer, der er bestemt til salg i et andet EU-land, er mærket i overensstemmelse med de krav, der gælder i bestemmelseslandet, behøver disse varer ikke at overholde specielle danske mærkningsregler.

Da mærkningsreglerne baserer sig på fælles EU-regler, vil der generelt være meget små forskelle på reglerne for færdigpakkede fødevarer i de forskellige EU-lande, bortset fra sprogkrav. Nogle varestandarder indeholder desuden muligheden for nationale særregler, fx supplerende varebetegnelser i varestandarden for kakao- og chokoladevarer.

For fødevarer, der føres gennem Danmark som transitgods eller oplagres som transitgods under tilsynsmyndighedernes kontrol, anvendes de danske mærkningsreglerne ikke.

Fødevarer, som sælges i toldfrie forretninger i lufthavne og danske færger, skal mærkes i medfør af de danske mærkningsregler. Lufthavnsområder og færger betragtes som dansk territorium, hvor den danske fødevarerlovgivnings regler er gældende. Vedrørende sprogkrav, se kapitel 3.

Rådets forordning om den fælles markedsordning for fiskerivarer og akvakulturprodukter omfatter kun produkter, som markedsføres inden for EU. Dvs. de specielle krav om forbrugeroplysning ved salg af visse fiskevarer, gælder derfor ikke ved eksport ud af EU.

2.2.2 Eksport ud af EU

Fødevarer, som er bestemt til eksport til lande udenfor EU, er formelt ikke omfattet af mærkningsbekendtgørelsen, men mærkningen skal altid være korrekt og retvisende.

3. Mærkningens udformning

Mærkningsbekendtgørelsen § 3

3.1 Klart synlig, let læselig og uudslettelig

Mærkningen skal være anbragt et sted på færdigpakningen, således at den er klart synlig, og må ikke være skjult, tildækket eller adskilt af andre angivelser eller billeder. Vedrørende lotmærkning, se kapitel 4.

Mærkningen skal være let læselig og uudslettelig. Det vil sige, at tegn og bogstaver skal have en størrelse, som kan læses umiddelbart. Den anvendte skrifttype skal være almindelig kendt og kunne opfattes umiddelbart. Læseligheden kan eksempelvis også påvirkes af, om skriftfarve og baggrundsfarve let kan adskilles. Mærkningen må ikke kunne fjernes eller udviskes under en forventelig transport og behandling.

Afgørelse: vedr. læselighed

Fødevarerministeriets Klagecenter⁴⁾ har i en afgørelse vedrørende appelsinjuice sagt:

”På X [appelsinjuice] er anvendt hvid tæt skrift på gul baggrund. Den lyse baggrundsfarve og den hvide tætte skrift gør, at nettoindhold, angivelse af ingredienser, næringsindhold, mindst holdbar til og producentens navn og oprindelsessted ikke er let læselig”.

⁴⁾ Dengang ”Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager”.

Brug af almindeligt kendte forkortelser i mærkningen er tilladt, såfremt det ikke vildleder forbrugeren. En ikke udtømmende liste med eksempler på forkortelser, der normalt vil kunne bruges, ses i bilag 5.

3.2 Mærknings sproget

Mærkningen skal være på dansk eller på andre sprog, der kun ved uvæsentlige forskelle i stavning adskiller sig fra dansk.

Ved vurderingen af, om mærkning på et andet sprog end dansk kan accepteres, må der i det enkelte tilfælde tages stilling til, om den anvendte mærkning er let forståelig for forbrugeren. Man kan altså ikke gå ud fra, at mærkning på svensk og norsk altid kan erstatte mærkning på dansk, ligesom det ikke kan udelukkes, at mærkning på andre fremmedsprog kan benyttes.

Afgørelse: vedr. mærknings sprog

Fødevarerministeriets Klagecenter⁵⁾ har i en afgørelse vedrørende anvendelse af forkert sprog ved angivelse af holdbarhedsdato sagt:

” Mærkningsdirektivets art. 16 pålægger imidlertid medlemsstaterne at forbyde handel med fødevarer, hvor den obligatoriske mærkning ikke er anført på et for forbrugeren let forståeligt sprog. Denne

bestemmelse er udmøntet i mærkningsbekendtgørelsens § 3, nr. 4, som angiver, at mærkningen skal være på dansk, eller på andre sprog, der kun ved uvæsentlige forskelle i stavning adskiller sig fra dansk. Sekretariatet for Fødevare- og Veterinærklager finder således, at mærkningen med "Best Before end of" af de omhandlede produkter er i strid med mærkningsbekendtgørelsens § 3, nr. 4. "

⁵⁾ Dengang "Sekretariatet for Fødevare- og Veterinærklager".

Afgørelse: vedr. mærkningsprog

Fødevareministeriets Klagecenter har i en afgørelse vedrørende anvendelse af forkert sprog sagt, at det engelske ord "contains" ikke kan erstatte det danske ord "indeholder":

"Vi finder det berettiget, at fødevareregionen indskærpede jer, at den obligatoriske mærkning med oplysningen "indeholder sulfitter" skal være på dansk eller et andet sprog, som kun ved uvæsentlige forskelle i stavning adskille sig fra dansk.

Vi finder, at det engelske ord "contains" er mere end blot uvæsentligt forskelligt i stavning fra det danske ord "indeholder". "

Afgørelse: vedr. mærkningsprog

Fødevareministeriets Klagecenter⁶⁾ har i en afgørelse vedrørende anvendelse af svenske ord sagt:

"Vi finder, at de svenske ord "klumpførebyggende middel" og "smakførstaerker" er klare for forbrugeren. ...Når der tages stilling til, om en stavemåde er væsentlig anderledes end den danske, skal man lægge vægt på, om mærkningen i det enkelte tilfælde er forståelig for forbrugeren. Man kan ikke gå ud fra, at mærkning på svensk og norsk altid kan erstatte mærkning på dansk... Vi lægger til grund, at det er ordets betydning, der skal være forståelige for forbrugeren, og at det derfor ikke kun er stavemåden, der skal ligne den danske. Vi finder, at de anvendte svenske ord er forståelige for forbrugeren, idet vi mener, at ordenes betydning er klar. "

⁶⁾ Dengang "Sekretariatet for Fødevare- og Veterinærklager".

Sprogkravet gælder kun for de mærkningsoplysninger, der kræves ifølge lovgivningen. Hvis der gives supplerende oplysninger, gælder sprogkravet ikke for disse, medmindre de vildleder.

Man må mærke med flere sprog på en gang. Hvis oplysningerne på forskellige sprog ikke er ens, vurderes det konkret, om mærkningen kan vildlede forbrugeren.

Ved levering til udenlandske skibe eller fly, kan mærkningen være på et af flagstatens officielle sprog eller på engelsk.

4. Lotmærkning

Mærkningsbekendtgørelsen §§ 4-8

4.1 Formålet med lotmærkning

Formålet med lotmærkningen er at kunne identificere fødevarerpartier således, at de til enhver tid kan trækkes tilbage fra markedet, såfremt de måtte være fejlbehæftede. For at opfylde dette formål skal lotmærkningens oplysninger være lette at kommunikere både skriftligt og mundtligt.

4.2 Fødevarer, der skal lotmærkes

Alle fødevarer, der indgår i et fødevareparti. Lotmærkning skal kunne identificere en fødevare, der er en del af et fødevareparti. Definitionen på et fødevareparti findes i mærkningsbekendtgørelsens § 4, stk. 2: ”Ved et fødevareparti forstås i denne bekendtgørelse en række salgsenheder, der er fremstillet, tilvirket eller pakket under praktisk taget ens omstændigheder”. Fødevarepartier kan afgrænses på forskellige måder. Den ansvarlige for afgrænsningen af fødevarepartiet, kan foretage afgrænsningen på den måde, der findes mest hensigtsmæssig i den enkelte situation.

Fødevarer i alle omsætningsled. Det er et krav, at lotmærkningen foretages i alle omsætningsled, både i produktions-, engros- og detailed. På den måde kan fødevarepartier spores gennem hele produktions- og omsætningskæden. Det første led i distributionen af landbrugsprodukter er dog undtaget fra kravet om lotmærkning. Det er derfor først leddet efter primærproducenten, der bliver ansvarlig for afgrænsningen af fødevarepartiet samt lotmærkningen.

Fødevarer, som markedsføres i EU skal lotmærkes, uanset om de er importeret eller er fremstillet i EU.

4.3 Fødevarer, der ikke skal lotmærkes

Der gælder følgende undtagelser til kravet om lotmærkning:

Fødevarer, hvor datoen for mindste holdbarhed eller sidste anvendelsesdato indgår i mærkningen, behøver ikke at lotmærkes, såfremt datoen er anført ukodet og mindst omfatter dag og måned i nævnte rækkefølge.

Landbrugsprodukter i det første stadie af distributionen (primærprodukter) er undtaget fra kravet om lotmærkning. Begrebet landbrugsprodukter omfatter korn, frugt, grønt, mælk, æg, kød og fisk m.m. De stadier i distributionskæderne, som er undtaget fra kravet om lotmærkning, er beskrevet udtømmende i mærkningsbekendtgørelsens § 6, hvoraf det fremgår, at der ikke er krav om lotmærkning af landbrugsprodukter, der fra bedriftens område og ferske fisk eller fiske varer, der fra et fiskefartøj a)sælges eller leveres til oplagrings-, påfyldnings-, eller emballeringssteder, b)transporteres til producent eller organisationer eller c)afhentes med henblik på at indgå i en tilberednings- eller forarbejdningsproces. Disse undtagelser om kravet fra lotmærkning gælder kun første gang varen distribueres.

Ikke-færdigpakkede fødevarer, som sælges i detailforretninger, er undtaget fra kravet om lotmærkning. Ikke-færdigpakkede fødevarer er fødevarer, som ikke omfattes af begrebet ”færdigpakkede fødevarer” jf. mærkningsbekendtgørelsens § 9. De varer, som omfattes af denne undtagelse, vil typisk være fødevarer, der sælges uemballerede, eller fødevarer, der i detailforretningen pakkes på anmodning fra køberen eller i umiddelbar tilknytning til salget. Denne undtagelsesbestemmelse finder kun anvendelse på ikke-færdigpakkede fødevarer, der sælges i detailforretningen. Engrospakninger undtages derfor ikke fra lotmærkning.

Fødevarer i små emballager og beholdere, hvis største overflade er mindre end 10 cm² (fx små chokolader og slikkepinde) skal ikke lotmærkes. Kartonen/papkassen, som de små fødevarer befinder sig i, skal dog lotmærkes.

Konsumis i individuelle portioner er undtaget fra kravet om lotmærkning, såfremt oplysningen gives på yderemballagen/gruppeemballagen. Dvs. ved en papkasse med 100 ispinde, skal den enkelte ispind ikke være mærket, men papkassen skal lotmærkes. Undtagelsen omfatter ispinde, isvafler og lignende, der er beregnet til en enkelt person. Større pakninger af konsumis, som fx én-liters pakninger, er ikke omfattet af undtagelsen og skal lotmærkes.

4.4 De ansvarlige for afgrænsning af et fødevarerparti

Den ansvarlige for afgrænsningen og mærkningen af et fødevarerparti varierer alt efter situationens karakter. Den personkreds, som kan eller skal foretage afgrænsningen og mærkningen, består af producenten af fødevareren, pakkevirksomheden, eller den forhandler inden for EU, som først markedsfører produktet. Da definitionen på et fødevarerparti er åben, kan afgrænsningen foretages bredt eller snævert, alt efter i hvor høj grad man ønsker at sikre produktets identitet, og alt efter hvor stor en risiko, man ønsker at påtage sig.

4.5 Krav til lotmærkningen

Lotmærkningen skal være **klart synlig** og skal derfor være påført yderemballagen, således at man ikke er nødt til at bryde pakningen for at finde frem til oplysningerne. Hvis varerne i pakningen skal afsættes enkeltvis, skal disse tillige være mærket, men hvis lotmærkningen på selve varerne er synlig igennem yderemballagen, behøver man ikke at angive lotmærkning på yderemballagen.

Lotmærkningen skal være **tydelig og let læselig**, men det er frivilligt, om der anvendes tal, bogstaver, tegnsætningssymboler eller andre symboler. Ønskes lotmærkningen fx foretaget ved kantskæring, skal de anvendte tal, bogstaver eller symboler umiddelbart kunne læses. Såfremt skæringen ikke angiver umiddelbart læselige symboler, men blot består af en skæring, som kun kan tydes ved hjælp af en dekoder, kan kantskæring ikke benyttes ved lotmærkning.

Oplysning om lotmærkning skal indledes med **bogstavet "L"**. Dette krav bortfalder dog, hvis lotmærkningen klart adskiller sig fra de øvrige mærkningsoplysninger. Det vil sige, at hvis lotmærkningen eksempelvis er placeret et andet sted på pakningen end de andre mærkningsoplysninger, eller anvendes der ved lotmærkningen en anden typografi eller farve end de andre mærkningsoplysninger, er det ikke nødvendigt at indlede koden med bogstavet "L".

4.6 Placering af lotmærkningen

Mærkningen skal anbringes på emballagen. For færdigpakkede fødevarer gælder det, at oplysningerne skal stå på færdigpakningen eller på en vedhæftet etiket. For ikke-færdigpakkede fødevarer kan lotmærkningen fremgå af handelsdokumenterne, hvis det ikke er muligt at anbringe lotmærkningen på emballagen.

Eksempler på lotmærkning:

- Mindst holdbar til dag/md (holdbarhedsdato)
- Sidste anvendelsesdato dag/md (holdbarhedsdato),
- L 151109 (tappedato/produktionsdato)
- L 320b2 (fx produktionsbatch)
- L/ A/ B/ C/ D/ mindst holdbar til og med: / feb. /maj / aug. / nov. / 09 / 10 / 11 (der sættes fx et hak ved B, aug. og 10)

5. Generelle mærkningskrav til færdigpakkede fødevarer

Mærkningsbekendtgørelsen §§ 9-12

5.1 Hvornår en fødevare er færdigpakket

En fødevare betragtes som værende færdigpakket, når den ”før og uden direkte sammenhæng med salg er indesluttet i en indpakning, der er bestemt til at brydes af forbrugerne eller storkøkkener”, jf. bekendtgørelsens § 9. Det betyder, at indpakningen skal have fundet sted, før nogen har bestemt sig for at anskaffe sig produktet.

En fødevare anses for at være indesluttet i en indpakning, når den er anbragt i en lukket, men ikke nødvendigvis forseglet, emballage. Fødevarer i eksempelvis dåser, papæsker, poser eller omsluttet af film, vil anses for at være indesluttet i indpakningen, såfremt der ikke er fri adgang til indpakningens indhold, uden at indpakningen åbnes eller ændres. Indpakningen behøver ikke at omslutte fødevareren helt. Det afgørende kriterium for, om en fødevare kan anses for at være indesluttet i indpakningen, er, at fødevareren kun kan benyttes som tiltænkt, hvis indpakningen åbnes eller ændres.

Fødevarer emballeres på mange forskellige måder, og det beror på en konkret vurdering, hvorvidt en fødevare kan anses for indesluttet i indpakningen. Ved fx et brød i en pose, er det afgørende, om posen er lukket til. For frugt og grøntsager gælder det specielle, at frugt og grønt, der er pakket individuelt, fx i en tætsluttende plasticfilm som eksempelvis salathoveder og agurker, ikke anses for færdigpakninger. Andre ”filmede” fødevarer, som fx brød og kød, er færdigpakninger.

Eksempel: Smør

En pakke smør betragtes som en færdigpakket fødevare, selvom indpakningen ikke er forseglet, idet fødevareren kun kan benyttes som tiltænkt, hvis indpakningen åbnes eller ændres.

Eksempel: Bestillings pizza

En pizza, man ringer og bestiller, bliver først produceret og indpakket, fordi man har bestilt den, hvorfor den ikke er at betragte som færdigpakket, og dermed heller ikke omfattes af reglerne for færdigpakkede fødevarer.

Eksempel: Pick & mix slik

”Bland-selv” konceptet indebærer, at kunder selv får lov til at blande poser med slik efter eget ønske. Idet kunderne selv står og tager konfekturer i løs vægt op af en beholder og over i en pose, er produktet ikke at betragte som en færdigpakket fødevare.

Eksempel: Kantine

En personalekantine vil gerne stille mad til rådighed for et nathold, f. eks noget smurt smørrebrød, sandwiches eller lign. Det afgørende er, om varen er pakket i direkte sammenhæng med salget. Er maden pakket, fordi den er bestilt af en medarbejder, vil den umiddelbart ikke være omfattes af reglerne for færdigpakkede fødevarer, netop fordi den i det tilfælde først pakkes fordi den er bestilt. I andre tilfælde sælges maden måske fra en automat og er ikke bestilt på forhånd. Her vil undtagelsen i § 22 kunne være relevant - se kapitel 13.

Eksempel: Café chokolade

Når en café, restaurant, hotel e.l. modtager individuelle stykker chokolade, kager og lignende, er disse pakket i en større kasse med mange stykker i. Her er det kassen med de enkelte stykker i der er den "færdigpakkede fødevarer", fordi kassens emballage er bestemt til at brydes af cateringvirksomheder, restauranter, kantiner og lignende. Det er derfor kassen og ikke de enkelte stykker, der skal mærkes.

Afgørelse: vedr. begrebet en færdigpakket fødevarer

Fødevarerministeriets Klagecenter⁷⁾ har i en afgørelse vedrørende definitionen af en færdigpakket fødevarer sagt:

" En fødevarer er færdigpakket, når den indesluttet i en pakning, og derefter ikke gennemgår nogen form for forarbejdning eller tilberedning, med mindre indpakningen brydes. Frysning er ikke en del af produktionen af fødevareren, men må anses som en behandling af den færdigpakkede fødevarer. "

⁷⁾ Dengang "Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager".

5.2 Obligatoriske oplysninger på færdigpakkede fødevarer

Færdigpakkede fødevarer skal være mærket med følgende oplysninger:

- Ansvarlig m.v. og oprindelsessted, jf. kap. 6.
- Varebetegnelse, jf. kap. 7.
- Angivelse af ingredienser, jf. kap. 8., herunder mærkning med oplysning om indhold af de allergene ingredienser
- Mængdeangivelse af ingredienser (QUID), jf. kap. 9.
- Alkoholindhold, jf. kap. 10.
- Nettoindhold, jf. kap. 11.
- Holdbarhedsangivelser samt særlige opbevarings- og anvendelsesforskrifter, jf. kap. 12.
- Evt. supplerende bestemmelser for mærkning af EU-fastsatte og nationalt fastsatte varebetegnelser, jf. afsnit 7.2.
- Evt. supplerende bestemmelser for kød og kødvarer, jf. kap. 14.
- Evt. supplerende bestemmelser for fisk og fiskevarer, jf. kap. 15.
- Evt. supplerende bestemmelser for dybfrosne fødevarer, jf. kap. 16.
- Koffeinindhold, jf. afsnit 8.5.

Er et færdigpakket produkt omfattet af de "særlige salgssituationer", som beskrevet i kapitel 13, gælder der særlige mærkningskrav. Læs herom i kapitel 13.

5.3 Undtagelse til samtlige mærkningsoplysninger

Hvis færdigpakningens største flade er mindre end 10 cm², eller der er tale om glasflasker beregnet til genbrug, der har en uudslettelig mærkning, og derfor ikke forsynes med krave, etiket eller halsetiket, er det tilstrækkeligt at mærke med:

- Allergene ingredienser
- Varebetegnelse
- Nettoindhold
- Holdbarhed

5.4 Placeringen af mærkningsoplysningerne

Mærkningsoplysningerne skal være anbragt på emballagen et iøjnefaldende sted og må fx ikke ligge inde i pakningen. Det er op til producenten, om det skal ske ved prægning af/tryk på emballagen eller fx ved at vedhæfte en eller flere etiketter.

Oplysninger om varebetegnelse, nettoindhold og holdbarhedsdato skal være anført i samme synsfelt. Hvis der er krav om oplysning om alkoholindhold, skal denne oplysning ligeledes være i synsfeltet. Det er dog tilladt, at selve datoen i holdbarhedsangivelsen ikke er i synsfeltet, når blot der i synsfeltet er en henvisning til, hvor på pakningen datoen findes.

Hvis der er krav om, at varebetegnelsen skal suppleres med visse oplysninger, skal disse oplysninger også indgå i synsfeltet. Dette er fx tilfældet med kød tilsat lauge, hvor varebetegnelsen suppleres med oplysningen ”tilsat x % lauge”.

Formålet med denne bestemmelse er, at oplysningerne skal kunne ses samtidig under normale købeforhold. Som samme synsfelt accepteres to sammenstødende flader. Hvis pakningen er rund, accepteres det, at oplysningerne kan ses ved en mindre drejning.

5.5 Salg af færdigpakkede fødevarer i engrosledet

Såfremt en færdigpakket fødevarer bringes i omsætning i et tidligere led end detailledet, eller fødevarer er bestemt til levering til storkøkkener som cateringvirksomheder, restauranter, kantiner og institutionskøkkener, hvor den skal tilberedes, bearbejdes, deles eller snittes, er det tilstrækkeligt, at de obligatoriske mærkningsoplysninger fremgår af handelsdokumenterne.

Hvis mærkningsoplysningerne gives i handelsdokumenterne i stedet for ved mærkning af fødevarer, skal oplysning om producentnavn, varebetegnelse, holdbarhedsdato og evt. opbevaringsforskrift anføres på den yderste emballage, i hvilken fødevarer præsenteres ved markedsføring.

I de tilfælde, hvor mærkningsoplysningerne gives i handelsdokumenterne, skal handelsdokumenterne ledsage de pågældende fødevarer eller være fremsendt før leveringen.

5.6 ”Reklameprodukter”

Et reklameprodukt er et produkt, hvor en virksomhed, der som udgangspunkt ikke er en fødevarer virksomhed, får deres logo på fx en flaske vand, som derefter kan deles ud til firmaets kunder. Produkterne anvendes som reklame for virksomheden.

Et reklameprodukt, der eksempelvis uddeles i forbindelse med et firmas møder eller messer, vil som udgangspunkt ikke være en færdigpakket fødevarer og skal derfor ikke mærkes i henhold til mærkningsbekendtgørelsen, idet det er virksomheden, der i denne situation er den ”endelige forbruger” i mærkningsbekendtgørelsens § 9’s forstand.

Man skal være opmærksom på, at hvis man vælger at mærke de enkelte produkter, så skal mærkningen være korrekt. Dvs. hvis man mærker med en ingrediensliste, så skal ingredienslisten opfylde kravene til ingredienslister i mærkningsbekendtgørelsens kap. 6. Det betyder dog ikke, at det udløser en fuld obligatorisk mærkning i henhold til samtlige bestemmelser i mærkningsbekendtgørelsen.

Desuden vil man, hvis man eksempelvis ønsker, at mærke sit produkt med, at der er tale om naturligt mineralvand, skulle mærke efter reglerne for naturligt mineralvand⁸⁾.

6. Producent- og oprindelsesmærkning

Mærkningsbekendtgørelsen §§ 13 og 14

6.1 Oplysning om navn/firmanavn og adresse

Færdigpakkede fødevarer skal være forsynet med oplysning om navn/firmanavn og adresse på enten producenten, pakkevirksomheden eller en forhandler, der er etableret indenfor EU.

Der er krav om blot én af disse, og ikke alle tre. Det afgørende er, at forbrugeren kan opnå kontakt til den angivne virksomhed via de givne informationer. Navn og fx hjemmesideadresse på internettet kan således være tilstrækkeligt. Eksempelvis kan man nøjes med at skrive ”Købmandsgården, Hamstrup”, hvis der kun eksisterer én ”Købmandsgård” i Hamstrup.

6.2 Fødevarer hvor der er specielle krav om oplysning om oprindelse

Der findes krav om angivelse af oprindelse for følgende fødevarer, som er fastsat i særlige mærkningsordninger eller handelsnormer, eksempelvis:

- Oksekød, herunder kalvekød
- Fersk fjerkrækød fra tredjelande
- De fleste produktgrupper inden for frugt og grønt
- Jomfru olivenolier
- Fersk fisk og visse fiskevarer
- Honning
- Vin

6.3 Oprindelsesmærkning for øvrige fødevarer

For andre fødevarer end de i afsnit 6.2 nævnte, gælder det, at oprindelsen skal angives, hvis en udeladelse af oplysningen vil kunne vildlede forbrugeren. Dog må andre olivenolier end jomfru olivenolier ikke mærkes med oprindelse.

Mærkning, der kan give indtryk af en bestemt oprindelse, ses ofte enten i forbindelse med illustrationer i form af landkort, flag eller andre nationale kendetegn, eller ved at varebetegnelsen indeholder navnet

på en geografisk lokalitet. Også den øvrige mærkning, fx oplysning om den ansvarlige for fødevarer, et logo eller et varemærke, kan imidlertid have samme virkning. Mærkningsbekendtgørelsen forudsætter, at vildledning med hensyn til oprindelse efter omstændighederne kan afværges, hvis det virkelige oprindelsessted angives. Der vil imidlertid i nogle tilfælde kunne være tale om vildledning, uanset at der på emballagen findes en oplysning om fødevarerens virkelige oprindelse.

For en række fødevarer anvendes der varebetegnelser, der objektivt set kan antyde en bestemt oprindelse, men hvor der alligevel ikke kan være tvivl om, at den geografiske betegnelse ikke er en oplysning om fødevarerens oprindelse. Som eksempler kan nævnes berliner, parisertoast, russisk salat, fransk nougat, wienerbrød, franske kartofler, franskbrød, og frankfurterpølser. I disse tilfælde er der sædvanligvis ikke krav om angivelse af oprindelse, da der er tale om indarbejdede betegnelser.

I andre tilfælde må det vurderes, om angivelse af oprindelse er nødvendig for at undgå vildledning af køber. Det afgørende er, om fødevarer præsenteres på en sådan måde, at køber kan få en fejlagtig opfattelse af, at fødevarer enten hidrører fra et bestemt land eller en bestemt geografisk lokalitet eller er produceret på baggrund af en original opskrift herfra. I en række tilfælde kan presentationen af fødevarer som hidrørende fra en anden geografisk lokalitet end den virkelige lokalitet være så massiv, at oplysning om oprindelsen ikke er tilstrækkelig til at undgå, at køber vildledes.

Det er vigtigt at være opmærksom på, at mærkningen og markedsføringen af en fødevarer er en helhed. Det samlede indtryk af mærkningen og markedsføringen kan indebære, at forbrugeren vildledes, selv om dele heraf isoleret betragtet ikke kan anses for vildledende. Fx kan det være vildledende, hvis der på en pakke med "fransk nougat" er trykt franske flag eller andre franske kendetegn, hvis fødevarer ikke er fremstillet i Frankrig. Dette kan også være tilfældet, selvom emballagen er mærket med oplysning om det virkelige oprindelsessted.

Som udgangspunkt er det ikke vildledende i sig selv, at en fødevarer markedsføres som fx »fremstillet i England« selvom ingredienserne kommer fra et andet land. Men hvis den samlede mærkning og markedsføring af fødevarer giver køber indtryk af, at ingredienserne kommer fra det samme sted som der, hvor fødevarer er fremstillet eller forarbejdet, kan det være vildledende. Det vil i sidstnævnte tilfælde være en skærpende omstændighed, som vil pege i retning af vildledning, hvis der er tale om en fødevarer, hvor det er af afgørende betydning for kvaliteten af fødevarer, hvor ingredienserne kommer fra.

Afgørelse: vedr. oprindelse på kirsebær

Fødevarerministeriets Klagecenter⁹⁾ har i en afgørelse vedrørende manglende oprindelse på kirsebær sagt:

"Klagecenteret finder det vildledende for forbrugeren, at produktet kirsebærgrød markedsføres med teksten "[...]" samtidigt med, at illustrationer på emballagen viser fritliggende kirsebær og en dyb tallerken med grød indeholdende hele kirsebær, hvori et dansk flag på flagstang er placeret.

Idet der ikke et andet sted på emballagen fremgår, at kirsebærrene er af anden oprindelse, så vurderer vi ud fra en samlet bedømmelse af produktet, at forbrugeren vil få det indtryk af, at de anvendte bær må være danske, og det er vildledende.

....

I jeres klage gør I gældende, at teksten "[...]" ikke går på oprindelsen af råvarerne, men at der er tale om "[...]", som er en speciel dansk produkttype. Dansk grød er en frugtgrød, som er

karakteriseret ved at have hele frugstykker i en stivet lage og dermed anderledes end de tilsvarende produkter på markedet.

Fødevarestyrelsen har vurderet, at frugtgrød er en almindelig kendt betegnelse for forbrugerne, og at der er tale om en kendt produktionsmetode, men ikke at produktionsmetoden skulle være kendt som særlig dansk. Derfor vil forbrugerne få det indtryk, at der med ordet "dansk" henvises til danske bær. Dette skal sammenholdes med, at der ikke andet sted på emballagen er angivet nationalitetsmærkning af de bær, der er anvendt, og at der i illustrationen af grøden er indsat et dansk flag mellem kirsebærrene i grøden. ”

9) Dengang "Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager".

6.4 Fødevarer med flere oprindelser

I visse tilfælde kan en fødevarer have flere oprindelser, fx blåbær fra to forskellige lande. Angivelse af oprindelse fra flere steder må ikke være vildledende, fx kan det være vildledende at angive "oprindelse: Danmark og Tyskland", hvis kun en lille del af varen stammer fra Danmark¹⁰⁾.

6.5 Geografiske betegnelser og traditionelle specialiteter

Der kan registreres en særlig beskyttelse for fødevarer med geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser og fødevarer anerkendt som garanterede traditionelle specialiteter i henhold til

- Rådets forordning (EF) nr. 509/2006 om garanterede traditionelle specialiteter i forbindelse med landbrugsprodukter og fødevarer

- Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

Fødevarerne skal være produceret efter de specifikationer, der fremgår af registreringen. Der kan læses mere om ordningerne på Fødevarestyrelsens hjemmeside:

http://www.foedevarestyrelsen.dk/Maerkning/Oprindelsesmaerkning_af_foedevarer/forside.htm

Eksempler:

Kalamata - spiseoliven (Grækenland, Beskyttet oprindelsesbetegnelse)

Danablu - ost (Danmark - Beskyttet geografisk betegnelse)

Mozarella - ost (Italien - garanteret traditionel specialitet)

6.6 Kødkontrolmærke

Et kødkontrolmærke på et produkt siger ikke nødvendigvis noget om produktets oprindelse. Er en svinebesætning fra Danmark fx slagtet og pakket i Tyskland, kan oprindelsen stadig være dansk, selvom kontrolnummeret på produktet er fra et tysk slagteri.

7. Varebetegnelse

Mærkningsbekendtgørelsen §§ 15 og 16

7.1 Generelt, herunder rangorden for varebetegnelser

Alle færdigpakkede fødevarer skal være mærket med oplysning om varebetegnelsen, som skal give forbrugerne en klar opfattelse af, hvilken fødevarer der er tale om. Varebetegnelsen må ikke vildlede forbrugeren, jf. kapitel 17.

Hvis der findes en varebetegnelse for fødevarer, der er fastsat i EU-retsakter, er det denne, der skal bruges. I mangel af en EU-bestemt varebetegnelse, benyttes den varebetegnelse, der er fastsat i den nationale lovgivning. Findes der heller ikke nogen nationalt fastsat varebetegnelse, benyttes den betegnelse, der sædvanligvis anvendes for varen i afsætningsstaten. Er der heller ingen sædvanlig varebetegnelse, benyttes en beskrivende betegnelse, der er egnet til at identificere fødevarer.

Det vil sige, der findes en rangordning, hvorefter varebetegnelsen fastsættes: EU-retsakter, national lovgivning, sædvane i afsætningsstaten og endelig en betegnelse, der er egnet til at identificere fødevarer.

7.2 Eksempler på EU-fastsatte og nationalt fastsatte varebetegnelser

For en række produkter gælder der EU-fastsatte varestandarder og handelsnormer, hvori der findes bestemmelser om, at de pågældende varebetegnelser er forbeholdt de produkter, der er omfattet af regelsættet. Sammensætning, fremstillingsmåde m.v. for produkterne er fastsat i den pågældende handelsnorm/varestandard. Det betyder, at kun de produkter, der overholder kravene i varestandarden/handelsnormen, må sælges med de pågældende varebetegnelser.

På Fødevarerstyrelsens hjemmeside findes en liste over produktkategorier eller forbeholdte betegnelser.

Som eksempler på varebetegnelser fastsat i EU-retsakter, kan nævnes varebetegnelserne i handelsnormerne for fjerkrækød, fx kylling, unghane, kalkun, samt varebetegnelserne for de enkelte udskæringer (bryst, lår m.v.). Andre eksempler på EU-fastsatte varebetegnelser er sødmælk, letmælk og skummetmælk, som er fastsat i henhold til konsummælksforordningen.

Der findes enkelte påbudte varebetegnelser for bestemte varestandarder. Falder et produkt ind under en sådan varestandard, er det således et krav, at den fastsatte varebetegnelse benyttes på produktet. Et eksempel herpå er "kalvekød".

I bilag 1 findes en liste over de fødevarer/fødevarergrupper, som der er fastsat EU-handelsnormer og nationale varestandarder for, eksempelvis juice/frugtsaft, chokolade, marmelade og diverse oste.

Opdaterede regler kan findes på Fødevarerstyrelsens hjemmeside (www.fvst.dk).

Eksempel: "Naturligt mineralvand"

Vil man eksempelvis benytte den beskyttede varebetegnelse "naturligt mineralvand", er der udover de almindelige mærkningskrav, også et krav om, at der mærkes med navnet på kilden, hvorfra den naturlige mineralvand indvindes samt angiver vandets indhold af de karakteristiske mineraler.

Afgørelse: vedr. brug af betegnelsen "unghane"

Fødevarerministeriets Klagecenter¹¹⁾ har i en afgørelse vedrørende anvendelse af betegnelsen "unghane" sagt:

”Begrebet ”unghane” defineres i Kommissionens forordning om handelsnormer for fjerkrækød som ”handyr af æglægningsrace med hård brystbensspids (ikke fuldstændig forbenet) hvis slagtealder er mindst 90 dage” (art. 1, nr. 1 bogstav a). Af virksomhedens hjemmeside fremgik, at deres unghaner slagtes, når de er 70 dage.

Virksomheden kan derfor ikke betegne deres produkter som produkter fra unghane, da de ikke er gamle nok. ”

¹¹⁾ Dengang ”Sekretariatet for Fødevare- og Veterinærklager”.

Indgår en ingrediens med en forbeholdt varebetegnelse i en sammensat fødevare, kan produktet som udgangspunkt mærkes med en beskrivende varebetegnelse¹²⁾, der indeholder den forbeholdte varebetegnelse, fx ”æblemest med et strejf af mynte”. Dog kun hvis den del af produktet med den forbeholdte varebetegnelse, opfylder kravene i den regulerede varestandard/handelsnorm, fx produktspecifikationerne til ”æblemest” i frugtsaftsbekendtgørelsen.

Afgørelse: vedr. brug af betegnelsen ”mælk”

Fødevareministeriets Klagecenter¹³⁾ har i en afgørelse vedrørende anvendelse af ordet ”mælk” i mærkningen af et kosttilskudsprodukt sagt:

”Betegnelsen ”mælk” må kun bruges for produkter, der stammer fra normal yversekretion, og er opnået ved en eller flere malkninger uden nogen tilsætning eller fjernelse af bestanddele. Kosttilskud må som udgangspunkt ikke indeholde betegnelsen ”mælk”. ”

”Der findes en ikke udtømmende liste over produkter, der godt må betegnes med ordet ”mælk”, selvom produkterne ikke indeholder mælk eller mejeriprodukter”.

¹³⁾ Dengang ”Sekretariatet for Fødevare- og Veterinærklager”.

7.3 Almindeligt kendte og beskrivende varebetegnelser

For mange fødevarer findes der hverken EU-fastsatte eller nationalt fastsatte varebetegnelser. Hvis der findes en almindelig kendt varebetegnelse, der sædvanligvis anvendes for fødevareren i den medlemsstat, hvor den afsættes, er det den varebetegnelse, som skal bruges. Som eksempler kan nævnes leverpostej, rullepølse, bacon, hamburgerryg, vingummi, flødeboller, koteletfisk og forårsruller.

Afgørelse: vedr. almindeligt kendt varebetegnelse

Fødevareministeriets Klagecenter¹⁴⁾ har i en afgørelse vedrørende varebetegnelsen ”fiskepinde” sagt:

”Det er sekretariatets opfattelse, at ”fiskepinde” ikke kan betragtes som en almindelig kendt betegnelse for et produkt, hvis eneste animalske ingrediens er blæksprutte, og at mærkningen af fiskepinde med varebetegnelsen ”fiskepinde” dermed er i strid med mærkningsbekendtgørelsens §15, stk. 2”.

¹⁴⁾ Dengang ”Sekretariatet for Fødevare- og Veterinærklager”.

Hvis der ikke findes en almindelig kendt betegnelse for fødevareren, typisk hvis der er tale om et helt nyt produkt, er det producentens ansvar at fastsætte en betegnelse for varen, der er beskrivende og egnet til at identificere denne. I den forbindelse skal der tages højde for, at varebetegnelsen ikke må være egnet til at vildlede forbrugeren.

Eksempel: Beskrivende varebetegnelse: ”Burgerbolle med æg og reje, mayonnaise og tomat”

Der er som udgangspunkt ikke noget problem i at lave en beskrivende varebetegnelse, som omfatter flere af produktets ingredienser, fx ”burgerbolle med æg og reje, mayonnaise og tomat”. Dog kun så længe denne varebetegnelse ikke går hen og bliver vildledende for produktets faktiske indhold. Hvis der fx er langt flere agurker end tomater i burgerbollen, vil det kunne være vildledende at skrive ”med tomat” (og ikke også agurk), selvom der er tomat i, idet det vil give anledning til at tro, at bollens sammensætning er en anden, end den faktisk er.

For så vidt angår varebetegnelser for diverse kødvarer, se afsnit 14.5.

7.4 Anvendelse af varebetegnelser fra andre EU-medlemsstater

Det er tilladt at anvende den varebetegnelse, hvorunder varen lovligt fremstilles og afsættes i en anden EU-medlemsstat. Der benyttes samme rangordens system i hele EU til fastsættelse af varebetegnelser: EU-retsakter, national lovgivning, sædvane i afsætningsstaten og til sidst en beskrivende betegnelse.

Dog er der krav om, at varebetegnelsen skal suppleres med yderligere oplysninger, hvis denne og de øvrige oplysninger, der skal angives, ikke er tilstrækkelige til at forbrugeren kan genkende fødevarer eller skelne den fra andre fødevarer.

7.5 Fabrikationsmærke, varemærke og fantasinavne

Et fabrikationsnavn, varemærke eller fantasinavn kan ikke træde i stedet for varebetegnelsen.

Nogle fødevarer er igennem mange år blevet solgt under udenlandske varebetegnelser, som med tiden er blevet en del af det danske sprog på linje med danske varebetegnelser. Til trods for reglen om, at varer, der sælges i Danmark, skal mærkes på dansk eller på andre sprog, der kun ved uvæsentlige forskelle i stavning, adskiller sig fra dansk, accepteres derfor visse udenlandske varebetegnelser, fx mango chutney, popcorn, peanuts og lasagne.

7.6 Oplysning om fødevarens fysiske tilstand eller særlige behandling

Hvis fødevarer sælges i en særlig fysisk tilstand og/eller har været udsat for en særlig fysisk behandling (fx tørring, frysetørring, koncentring eller røgning), skal varebetegnelsen enten omfatte eller ledsages af en oplysning herom, såfremt en udeladelse kan skabe tvivl hos forbrugeren. Eksempler herpå er koncentreret frugtsaft og røget laks, som skal mærkes med oplysning om hhv. koncentring og røgning.

Det er en konkret vurdering, om udeladelse af oplysning om behandlingsmåde vil kunne skabe tvivl hos forbrugeren. Ved denne vurdering lægges der vægt på, om det er nødvendigt at oplyse om fødevarens tilstand og behandling, for at forbrugeren kan vurdere, hvorledes den videre anvendelse af fødevarer skal foregå, eller om oplysningen er nødvendig for at vurdere fødevarerens karakter og smag m.v. Endvidere lægges der ved vurderingen vægt på, om behandlingsmåden er sædvanlig for den pågældende fødevarer, eller om det på anden måde fremgår, at fødevarer har været underkastet en speciel behandling.

Det kan derfor ikke generelt kræves, at fødevarer, der er optøede med henblik på salg, mærkes med oplysninger som for eksempel ”optøet” eller ”frosset/dybfrosset”. For så vidt angår kød, vil det dog normalt kræves, at der gives oplysning om, at kødet er optøet/har været frosset/dybfrosset, specielt når kødet sælges under omstændigheder, der giver forbrugeren den opfattelse, at kødet ikke har været frosset, når kødets kvalitet har ændret sig eller kødet har tabt vand under optøningen.

Afgørelse: vedr. mærkning af kød, der har været frosset

Fødevareministeriets Klagecenter¹⁵⁾ har i en afgørelse vedrørende mærkning af kød, der har været frosset, sagt:

”Vi er enige med fødevareregionen i, at fødevarer, der har været frosset, skal angives som sådan, idet det under tilsynet blev konstateret, at optøet stegeflæsk ikke var mærket med ”har været frosset”.

Det er korrekt, at der ikke findes et generelt krav, at fødevarer, der er optøede med henblik på salg, mærkes med oplysninger som for eksempel ”optøet” eller frosset/dybfrosset”. Men for så vidt angår et kødprodukt, vil der normalt være et krav, at der gives oplysning om, at kødet er optøet/har været frosset/dybfrosset, specielt når kødet sælges under omstændigheder, som kan give forbrugeren den opfattelse, at kødet ikke har været frosset, når kødets kvalitet har ændret sig eller kødet har tabt vand under optøningen.

I dette tilfælde drejer det sig om optøet kød uden oplysning om kødets tilstand, hvorfor vi mener, at den manglende oplysning kan skabe tvivl hos forbrugeren. Der er risiko for at kvaliteten af råvarerne kan ændre sig pga. indfrysning og optøning. ”

¹⁵⁾ Dengang ”Sekretariatet for Fødevare- og Veterinærklager”.

I nogle tilfælde anvendes der en vis andel af frosne råvarer til fremstilling af hakket kød. Hvis undladelse af oplysning om anvendelsen af de frosne råvarer vil kunne skabe tvivl hos forbrugeren, er det nødvendigt at oplyse forbrugeren om dette, f.eks. hvis kvaliteten af det hakkede kød har ændret sig meget i forhold til hvis der var tale om fersk hakket kød. Her er det væsentligt, om virksomheden kan dokumentere, at kvaliteten af det færdige produkt ikke forringes af brugen af frosne råvarer i forhold til et produkt, der udelukkende er fremstillet af ferske råvarer.

Skalfrysning af fødevarer, fx med henblik på nemmere håndtering ved produktion, skal som udgangspunkt ikke oplyses til forbrugeren.

Frysning af fisk til produktion af sushi skal heller ikke oplyses til forbrugeren, idet al fisk, der sælges til sushi, skal have været frosset forinden.

For fersk og tilberedt¹⁶⁾ fjerkrækød gælder der det særlige, at kødet skal udbydes til salg i én af de tre former: fersk, frosset og dybfrosset. Det betyder, at fjerkrækød, der sælges som fersk eller tilberedt, ikke tidligere må have været frosset.

For så vidt angår dybfrosne varer, se kapitel 16.

7.7 Varebetegnelse for kød og fisk tilsat vandholdig lage

Kød og fisk, der er tilsat vandholdige lager ved stiksaltning (eller lignende metoder) og evt. andre ingredienser (herunder krydderier), skal mærkes med en for forbrugeren retvisende betegnelse, så forbrugeren fuldt ud gøres bekendt med den behandling, som kødet/fisken har undergået. Det vil blive vurderet vildledende at anvende betegnelserne ”neutralmarineret”, ”naturelmarineret” eller lignende betegnelser for produkter tilsat en smagsneutral lage. Betegnelserne ”marineret”, ”kryddermarineret” og lignende kan dog bruges om produkter, der – udover stiksaltningen – er vendt i marinade tilsat krydderier eller andre ikke-smagsneutrale ingredienser. Disse betegnelser er dog ikke tilstrækkelige med henblik på oplysning om, at kødet tillige er stiksaltet.

Varebetegnelsen for kød og fisk, der er tilsat vandholdige lager ved stiksaltning (eller lignende metoder) skal således indeholde ordene ”tilsat lage”. Mængden af lagen skal ligeledes angives, men det er frivilligt, om mængden angives i forbindelse med varebetegnelsen eller ingredienslisten.

Eksempler på retvisende varebetegnelser:

- ”Kyllingefilet tilsat x % vand- og saltholdig lage”
- ”Pangasius filet tilsat x % lage”
- ”Kyllingefilet tilsat lage. X % kød”
- ”Kyllingefilet tilsat lage”
- ”Oksefilet tilsat vandholdig krydderlage”
- ”Hvidløgsmarineret kamsteg tilsat X % lage”

Hele varebetegnelsen skal være i samme skriftstørrelse.

I ingredienslisten skal det angives, hvor meget kød eller fisk, der er i produktet.

Angivelsen af ordet ”saltholdig” som en del af ovennævnte varebetegnelse eller den kvantitative angivelse af salt i ingredienslisten udløser ikke krav om næringsdeklaration. Ved ikrafttrædelsen af den nye forordning om fødevarerinformation vil det dog blive obligatorisk at angive mængden af salt pr. 100 gr.

Ovenstående retningslinjer gælder for tilberedt kød (jf. definition i bilag 3, afsnit 1) og for fisk, som er behandlet, men som stadig har karakter af fersk fisk. De gælder ikke for kødprodukter, såsom skinke, hamburgerryg m.v., idet det vurderes, at langt de fleste forbrugere er bekendt med, at disse produkter som regel er tilsat vand. De gælder heller ikke for forarbejdede fiskeprodukter (f.eks. kogt, stegt og røget fisk).

Retningslinjerne er lovgivningsmæssigt hængt op på kravet om, at varebetegnelsen skal omfatte oplysning om den særlige behandling, som produktet har undergået, hvis udeladelse af oplysning herom kan skabe tvivl hos forbrugeren.

Ifølge mærkningsforordningen (RFO 1169/2011) bliver det fra 13. december 2014 tillige et krav, at når det drejer sig kødprodukter, tilberedt kød, fiskevarer og tilberedte fiskevarer, skal varebetegnelsen indeholde en angivelse af det tilsatte vand, hvis det tilsatte vand udgør over 5 % af det færdige produkts vægt. Dette krav gælder ved siden af retningslinjerne for kød og fisk tilsat vandholdig lage ved stiksaltning.

8. Ingrediensmærkning af færdigpakkede fødevarer

Mærkningsbekendtgørelsen §§ 17-21, § 23 og §§ 25-27

8.1 Oplysning om ingredienser

Færdigpakkede fødevarer skal være forsynet med en ingrediensliste. Ved en ingrediens forstås ethvert stof, herunder tilsætningsstoffer, som anvendes til fremstillingen, og som stadig er til stede i den færdige vare, eventuelt i ændret form.

Som ingrediens betragtes ikke:

- Bestanddele, der er til stede i en ingrediens, der under fremstillingen midlertidigt fjernes for derefter at blive tilsat igen, i en mængde, der ikke overstiger den oprindelige.

- Stoffer, der anvendes som opløsningsmiddel eller bærestof for tilsætningsstoffer og aromagivende bestanddele.
- Tilsætningsstoffer, der udelukkende er til stede, fordi de var i en ingrediens og ikke har nogen teknologisk funktion eller ernæringsmæssig værdi i den færdige fødevarer. Der er her tale om overførsel af tilsætningsstoffer (carry-over). Det er især relevant for sammensatte fødevarer.

Eksempel: Brug af margarine

Som eksempel kan nævnes, at der kan tilsættes et tilsætningsstof til margarine, eksempelvis en emulgator. Margارينen anvendes efterfølgende som ingrediens i en kage, men her har tilsætningsstoffet ingen teknologisk funktion. Derfor skal emulgatoren ikke mærkes i den færdigpakkede kage.

- Tilsætningsstoffer, der anvendes som tekniske hjælpestoffer. Tilsætningsstoffer, der udelukkende anvendes som hjælpestof i forbindelse med produktion af fødevarer, skal ikke mærkes. Oftest vil man søge at fjerne stoffet helt, så det kun findes som en utilsigtet rest. En del af stofferne i Positivlisten¹⁷⁾ kan anvendes som tekniske hjælpestoffer. Virksomheden skal altid kunne dokumentere, at stoffet ikke har en funktion i det endelige produkt.
- Emballagegasser i fødevarer, hvis holdbarheden er forlænget ved brug af disse stoffer. Færdigpakningen skal forsynes med oplysningen ”Pakket i beskyttende atmosfære”.
- Farvestoffer anvendt til kontrolmærkning og anden obligatorisk mærkning.
- Stoffer, der ikke er tilsætningsstoffer, men som anvendes på samme måde og med samme formål som tekniske hjælpestoffer, og som stadig findes i færdigvaren, evt. i ændret form. Udover tilsætningsstoffer kan også andre stoffer anvendes som tekniske hjælpestoffer. Det drejer sig bl.a. om ekstraktionsmidler, metaller, enzymer etc.

Undtagelsen til ovenstående er dog, at såfremt stoffet er fremstillet af et allergent stof, så skal det stadig mærkes. Nærmere om dette kan læses i ”Vejledning om mærkning af fødevarer med indhold af allergene stoffer”.

8.2 Krav til ingredienslisten

Opstillingen skal indledes med en angivelse, hvori ordet ”ingredienser” indgår, fx ”Ingredienser:” eller ”Fremstillet af følgende ingredienser:”. De enkelte ingredienser skal angives i rækkefølge efter faldende vægt, beregnet som indgående vægt på fremstillingstidspunktet. Dvs. der skal ikke tages hensyn til evt. svind, når rækkefølgen bestemmes. Dog skal vand og flygtige ingredienser placeres på listen efter deres vægt i den færdige vare, idet der typisk vil være et stort svind. Hvor meget vand, der er tilbage i den færdige vare bestemmes ved at tage vægten af den færdige vare og fratække alle andre tilsatte ingredienser (på fremstillingstidspunktet). Vedr. varer, der opvarmes m.v., se kapitel 9 om mængdeangivelse af ingredienser.

Afgørelse: Mærkning med ”ingredienser”

Fødevareministeriets Klagecenter¹⁸⁾ har i afgørelse vedr. mærkning med ”ingredienser” sagt:

”Til ingredienslisten stilles der krav om, at opstillingen indledes med ordet ”ingredienser” (mærkningsbekendtgørelsens § 18, stk. 1, nr. 1). Heraf fremgår, at ”ingredienser” ikke må forkortes”.

¹⁸⁾ Dengang ”Sekretariatet for Fødevare- og Veterinærklager”.

De enkelte ingredienser skal enten angives ved deres specifikke betegnelse eller ved en af kategorierne i mærkningsbekendtgørelsens bilag I. Dvs. ingredienser skal angives ved den samme betegnelse, som man normalt vil give ingrediensen som varebetegnelse. Dertil kommer, at betegnelsen skal omfatte eller ledsages af en oplysning om fødevarens fysiske tilstand eller den særlige behandling¹⁹⁾, som fødevareren har været underkastet (f.eks. i pulverform, frysetørret, koncentreret, røget), hvis en udeladelse af særlig oplysning herom vil kunne skabe tvivl hos køberen.

Hvis der fx benyttes kategoribetegnelsen ”stivelse”, og denne kan indeholde gluten, skal den specifikke vegetabiliske oprindelse opgives. Eksempelvis, hvis stivelsen er fremstillet af hvede, skal der i ingredienslisten angives fx ”stivelse af hvede” eller ”hvedestivelse”.

Hvis mængden af ”tilsat” vand ikke overstiger 5 % af færdigvaren, kan angivelsen af dette vand udelades. Hvis vandet overstiger 5 % af færdigvaren, skal hele mængden af vand indplaceres efter dets vægt i den færdige vare.

Eksempel: Cervelatpølse

En cervelatpølse blandes af vand, 70 g svinekød, 46 g spæk og 6 g hvedemel. Det færdige produkt vejer 190 g. Dvs., at der er 68 g vand i det færdige produkt, svarende til ca. 36 %. Vandet skal derfor indplaceres i ingredienslisten af varen: ”ingredienser: Svinekød, vand, spæk og mel”.

En færdigpakket fødevarer kan mærkes med én eller flere ingredienslister alt efter produktets indhold.

Hermed nogle eksempler på dette:

For færdigpakninger, som indeholder to eller flere enkeltpakninger/separate dele med forskelligt indhold, er der krav om separate ingredienslister for hver enhed.

Eksempel: Ostesampakninger

Ostesampakninger bestående af tre forskellige oste skal som udgangspunkt mærkes med tre separate ingredienslister.

Et produkt, der består af flere dele, men *som forventes indtaget samlet*, skal derimod som udgangspunkt kun have én samlet ingrediensliste. Et produkt "forventes" indtages samlet, hvis produktet normalt ikke kan splittes op ved indtagelse.

Eksempel: Lasagne

Færdiglavet lasagne

En færdiglavet lasagne spises normalt hel, dvs. pastaplader, kød og sovs samlet. Derfor skal ingredienserne angives i én ingrediensliste for hele produktet.

Pakke med ”lasagne sæt”

Er der derimod tale om en pakke med et ”sæt” til at lave lasagne, som består af pastaplader og sovs, kan der laves separate ingredienslister for ”pastaplader” og ”sovs”.

En pakke, hvor der ligger flere forskellige dele, fx grøntsager, kød, osv., vil normalt kunne splittes op i de enkelte dele, således at man kan vælge kun at spise fx grøntsagerne. Når en ret giver mulighed for opsplitting, vil der dermed kunne laves separate ingredienslister for de enkelte dele.

Eksempel: Frikadeller, kartofler, sovs og grøntsager

For en færdigpakket ret med frikadeller, kartofler, sovs og grøntsager vil man normalt kunne splitte retten op i de enkelte dele, og således vælge fx kun at spise sovs og frikadeller. I det tilfælde vil der være mulighed for at lave separate ingredienslister for henholdsvis ”frikadellerne”, ”kartoflerne”, ”sovsen” og ”grøntsagerne”.

Læs mere om færdigpakninger under kap. 11.6.

8.3 Undtagelser for angivelse af specifik betegnelse

For visse ingredienser er der i bilag I til mærkningsbekendtgørelsen anført nogle kategoribetegnelser, som kan anvendes i stedet for den specifikke betegnelse. Fx kan betegnelsen »krydderi(er)« eller »krydderiblanding« bruges for alle krydderier og ekstrakter heraf under forudsætning af, at disse ikke overskrider 2 % af fødevarens samlede vægt.

Ligeledes kan betegnelsen »sukker« bruges for alle kategorier af saccharose uanset oprindelse, dvs. uanset om det fx er rørsukker eller roesukker.

Ifølge bekendtgørelsens bilag 1 og 2, kan kategoribetegnelsen »stivelse« bruges for uforarbejdet stivelse og stivelse, der er modificeret ved fysiske processer eller ved hjælp af enzymer. Det samme er tilfældet, hvis der ved processerne er anvendt syre til en simpel hydrolyse, en forklistring. Er der derimod sket en egentlig kemisk ændring, anses produktet som et tilsætningsstof tilhørende kategorien »modificeret stivelse«.

For vejledning om anvendelse af kategoribetegnelsen ”kød”, se bilag 2.

8.4 Fødevarer indeholdende tilsætningsstoffer

Alle færdigpakkede fødevarer skal være mærket med oplysning om anvendte tilsætningsstoffer. I ingredienslisten skal betegnelsen for stoffets kategori anføres sammen med stoffets navn eller E-nummer.

Ethvert tilsætningsstof, der har en teknologisk funktion i den færdige fødevarer, skal nævnes i ingredienslisten. Omvendt skal tilsætningsstoffer, der ikke længere har en teknologisk funktion, ikke nævnes. Det er tilsætningsstoffets tiltænkte funktion, der skal oplyses, ikke evt. sidefunktioner.

De tilladte betegnelser for kategorier står i tilsætningsstoffebekendtgørelsens²⁰⁾ bilag 2, og stoffernes navne og E-numre fremgår af Positivlistens afsnit B. Det er altså op til producenten, om der skal stå "Farvestof: E 102" eller "Farvestof: Tartrazin".

Hvis en fødevarers holdbarhed er forlænget ved brug af en emballagegas, skal færdigpakningen dog alene forsynes med oplysningen "Pakket i beskyttende atmosfære".

Alle tilsætningsstoffer har E-numre. E'et betyder, at der er fælles regler for brugen af stoffet i EU, og at det er blevet sikkerhedsvurderet og fundet egnet til anvendelse i fødevarer.

8.4.1 Fødevarer indeholdende sødestoffer

For færdigpakkede fødevarer, der indeholder ét eller flere sødestoffer, skal varebetegnelsen være ledsaget af angivelsen: ”Indeholder sødestof(fer)”. For fødevarer, der både er tilsat sukker og sødestof(fer), skal varebetegnelsen være ledsaget af angivelsen: ”Indeholder sukker og sødestof(fer)”.

Fødevarer, der indeholder aspartam, eller aspartam-acesulfat, skal mærkes med angivelsen: ”Indeholder en phenylalaninkilde”. For fødevarer, der indeholder over 10 pct. polyoler, skal der mærkes med angivelsen: ”Overdreven brug kan virke afførende”.

Eksempel: En fødevarer som indeholder sukker og aspartam

Mærkning: Varebetegnelsen skal ledsages af oplysningen ”Indeholder sukker og sødestof”. I ingredienslisten skal der stå ”sødestof (aspartam)” eller ”sødestof (E 951)”. I tilknytning til de øvrige mærkningsoplysninger skal der stå ”Indeholder phenylalaninkilde”.

8.5 Fødevarer indeholdende aromaer

Færdigpakkede fødevarer, hvori der er anvendt én eller flere aromaer, skal mærkes med oplysning herom i ingredienslisten ved angivelsen ”aroma(er)” eller ved en mere specifik definition eller en beskrivelse af aromaen, jf. § 66 i mærkningsbekendtgørelsen samt ”Bekendtgørelse om aromaer m.m., der må anvendes til fødevarer”²¹⁾.

Quinin og/eller koffein, der anvendes som aroma ved fremstilling eller tilberedning af en fødevarer, skal angives ved deres specifikke navn i ingredienslisten umiddelbart efter betegnelsen ”aroma”.

Der kan læses mere om koffein på Fødevarestyrelsens hjemmeside: <http://www.fvst.dk/>

8.6 Muligheder for undtagelse af angivelse i faldende rækkefølge

§ 20 angiver de ingredienser, hvor princippet om, at ingredienserne skal angives i rækkefølge efter faldende vægt på fremstillingstidspunktet, kan fraviges:

- Ingredienser der anvendes i koncentreret eller tørret form, og som rekonstrueres under fremstillingen. Disse ingredienser kan angives i listen efter deres vægt før koncentrationen eller tørringen.
- Ingredienser i koncentrerede eller tørrede fødevarer som skal tilsættes vand. Disse kan angives efter det mængdeforhold, hvori de forefindes i det rekonstruerede produkt, forudsat at ingredienslisten ledsages af en oplysning som ”ingredienser i det færdige produkt” eller ”ingredienser i det forbrugsklare produkt”.
- Ingredienser i frugt- eller grøntsagsblandinger, hvori ingen frugt eller grøntsag vægtmæssigt udgør en hovedbestanddel. Disse kan anføres i en anden rækkefølge, forudsat at denne ingrediensliste ledsages af oplysningen ”i variabelt mængdeforhold”.
- Ingredienser i tørrede krydderi- og krydderurteblandinger, hvoraf ingen del vægtmæssigt udgør en hovedbestanddel. Disse kan anføres i en anden rækkefølge, forudsat at denne ingrediensliste ledsages af oplysningen »i variabelt mængdeforhold«.
- Ingredienser, der udgør mindre end 2 % af færdigvaren, kan anføres i en anden rækkefølge efter de øvrige ingredienser, fx den tarm en pølse er stoppet/pakket i.
- Ingredienser, der svarer til hinanden eller kan erstatte hinanden, og som kan anvendes til fremstilling eller tilberedning af en fødevarer uden at ændre sammensætning, art eller opfattet værdi, og som udgør mindre end 2 % af færdigvaren, kan angives i ingredienslisten med angivelsen »indeholder.. og/eller..«, hvis mindst en af højst to ingredienser forekommer i færdigvaren, eksempelvis peber/persille i rullepølse. Denne bestemmelse finder ikke anvendelse på tilsætningsstoffer og de allergene ingredienser, der er anført i bekendtgørelsens bilag 5.

8.7 Undtagelserne til kravet om ingrediensliste

Der kræves ingen ingrediensangivelse for følgende fødevarer:

- Frisk frugt og grøntsager, der ikke er skrællet, snittet eller behandlet på lignende måde.
- Vand, hvortil der alene er tilsat CO₂, og hvor tilsætningen fremgår af varebetegnelsen.
- Eddike fremstillet ved gæring, hvis den udelukkende hidrører fra et enkelt basisprodukt, og der ikke er tilsat nogen anden ingrediens.
- Ost, smør, fermenteret mælk eller fløde, hvis der ikke er tilsat andre ingredienser end mælkeprodukter, enzymer og kulturer af mikroorganismer, der er nødvendige for fremstillingen, og det salt der er nødvendigt til fremstilling af anden ost end frisk ost og smelteost.
- Drikkevarer, der indeholder mere end 1,2 volumenprocent alkohol. Dette gælder dog ikke for tilsætningsstoffer og allergene ingredienser, der stadig skal angives.
- Varer, der består af en enkelt ingrediens, og varebetegnelsen er identisk med ingrediensbetegnelsen, eller ingrediensens art klart kan udledes af varebetegnelsen.

Vær opmærksom på, at der altid skal mærkes med allergene ingredienser. Læs mere om allergene ingredienser i ”Vejledning om mærkning af fødevarer med indhold af allergene stoffer”.

Der kræves ingen ingrediensangivelse for vand, som under fremstillingsprocessen udelukkende benyttes til at rekonstituere en koncentreret eller tørret ingrediens. Ligeledes skal vand i en lage, der sædvanligvis ikke fortæres, heller ikke angives.

Der kræves endvidere jf. § 22 ingen ingrediensliste for fødevarer, der både fremstilles, pakkes og udbydes til salg i samme forretning, se kapitel 13.

8.8 Angivelse af sammensatte ingredienser

Hvis en ingrediens i en fødevarer selv er fremstillet af flere komponenter, anses disse som ingredienser i den pågældende fødevarer og anføres i ingredienslisten efter de sædvanlige principper om placering efter faldende vægt ved fremstillingstidspunktet.

Hvis der er fastsat en betegnelse ved lov eller sædvane for de sammensatte ingredienser - fx ”margarine” - kan den sammensatte ingrediens dog anføres i ingredienslisten ved denne betegnelse og indplaceres efter sin samlede vægt i produktet. Betegnelsen skal dog i så tilfælde umiddelbart efterfølges af en opregning af de komponenter, der indgår i den sammensatte ingrediens.

Skal en betegnelse være fastsat ved sædvane, kræver det, at der eksisterer en generel indarbejdet opfattelse af, hvilket produkt der ligger bag betegnelsen, sådan at forbrugerne i hovedtræk ikke vil være i tvivl om, hvad betegnelsen står for. Eksempelvis er bearnaisesauce en indarbejdet betegnelse. Bearnaisesauce kan imidlertid være fremstillet både med og uden æg, men det ændrer ikke på, at den almindeligt oplyste forbruger ved, hvad bearnaisesauce er, og derfor må betegnelsen betragtes, som fastsat ved sædvane.

Beskrivende betegnelser for sammensatte ingredienser, som en producent fx selv har fundet på, vil som udgangspunkt ikke kunne betragtes som fastsat ved sædvane og vil derfor være i strid med mærkningsbekendtgørelsens § 23, stk. 1.

Eksempler på betegnelser, der kan betragtes, som fastsat ved sædvane: Pasta, bouillon, sennep, mayonnaise, sojasauce, balsamicoeddikey, vaniljesukker, nougat og marcipan.

8.9 Mulighed for at undlade opregning af komponenter der indgår i den sammensatte ingrediens

Opregningen af de komponenter, der indgår i en sammensat ingrediens, kan undlades

- Når den sammensatte ingrediens udgør mindre end 2 % af færdigvaren, og der er fastsat regler for sammensætningen i fællesskabsregler. Eksempelvis, hvis der er under 2 % chokolade i et produkt, skal de enkelte ingredienser i chokoladen ikke angives.
- Når den sammensatte ingrediens er en fødevarer, for hvilken der ikke kræves en ingrediens-angivelse. Eksempelvis smør.
- Hvis sammensætningen består af krydderi- og/eller krydderiblandinger, der udgør mindre end 2 % af færdigvaren. Dette gælder dog ikke tilsætningsstoffer.

I begge tilfælde skal anvendte tilsætningsstoffer i den sammensatte ingrediens anføres, jf. dog den nedenfor omtalte mulighed for særlig placering.

8.10 Deklaration af tilsætningsstoffer i fødevarer der består af sammensatte ingredienser

Reglerne om mærkning af tilsætningsstoffer kan medføre uoverskuelige deklarerationer, for så vidt angår sammensatte fødevarer, som fx en del færdige middagsretter og kager med creme og overtræk. Følges de sædvanlige regler her, vil man kunne risikere, at det samme tilsætningsstof nævnes flere gange og så spredt i ingredienslisten, at det kan være vanskeligt for forbrugerne at danne sig et samlet overblik over, hvilke tilsætningsstoffer der er anvendt i fødevarer. Hvis en fødevarer består af sammensatte ingredienser, kan der foretages en samlet deklareration af alle anvendte tilsætningsstoffer sidst i ingredienslisten efter ordet »tilsat«.

8.11 Drikkevarer og konfekturprodukter der skal mærkes med indhold af lakrids

Konfektur, der indeholder fra 5 % – 8 % *ammoniumchlorid*, skal være forsynet med oplysningen ”Voksenlakrids – ikke børnelakrids” eller ”Voksenbolche – ikke børnebolche”.

Tilsvarende skal konfekturprodukter og drikkevarer, der indeholder *glycyrrhizinsyre* eller ammoniumsaltet heraf, som følge af en tilsætning af et eller begge af disse stoffer, eller af lakridsplanten *Glycyrrhiza glabra* i en koncentration på over de i bilag 6 i mærkningsbekendtgørelsen angivne mængder, være mærket, som angivet deri.

9. Mængdeangivelse af ingredienser (QUID-mærkning)

Mærkningsbekendtgørelsen § 24 og §§ 28-31

9.1 Generelt om QUID-mærkning (quantitative ingredient declarations)

I visse tilfælde kræves der mærkning af færdigpakkede fødevarer med mængdeangivelse af en eller flere ingredienser.

Mængdeangivelse af en eller flere ingredienser kan ikke rette op på en vildledende markedsføring af et produkt. Eksempelvis kan et produkt med et for lavt indhold af mandler ikke kaldes ”kransekage”, selvom det angives på varen, hvor stor en mængde mandler, der er i.

Afgørelse: Anvendelse af varebetegnelsen ”kransekage”

Fødevarestyrelsen har i en afgørelse sagt:

”at et produkt alene må betegnes kransekage, såfremt der er et vist ikke ubetydeligt indhold af mandler; Fødevarestyrelsen finder ikke, at et mandelindhold på 1,6 % er tilstrækkeligt, henset til at mandler er en karakteriserende ingrediens”.

Der er i afgørelsen ikke taget stilling til, hvilken mandelprocent, der som minimum skal være i et produkt, for at det kan kaldes kransekage.

Det er kun ingredienser, som defineret i mærkningsbekendtgørelsens § 17, jf. kapitel 8, som skal mængdeangives. Dette medfører, at kravet om mængdeangivelse ikke gælder for bestanddele, der er naturligt tilstede i fødevarer, og som ikke er tilsat som ingrediens. Som eksempler kan nævnes koffein i kaffe og vitaminer i frugtsaft.

Bestemmelserne om mængdeangivelse gælder kun for fødevarer, der indeholder mere end én ingrediens. Der kræves eksempelvis ikke mængdeangivelser for æbler og muslinger/hummere, der sælges i egen skal.

For hele kødstykker, der kun består af én ingrediens, fx roastbeef og tørret skinke, kræves der ingen mængdeangivelse af kød. For kødvarer, der kun består af én dyreart og salt, krydderier og tilsætningsstoffer, skal kødet ikke mængdeangives. Kød, der er tilsat vand, fx kyllingefilet tilsat lage, består derimod af mere end én ingrediens, hvorfor mængden af kød skal angives.

Andre produkter, der er tilsat eller har optaget vand, består ligeledes af mere end én ingrediens. Som eksempel kan det nævnes, at mandler optager vand i forbindelse med smutningen. I de tilfælde, hvor mængden af mandler skal angives, må vandet ikke medregnes.

Bestemmelserne om mængdeangivelse gælder ikke for færdigpakkede fødevarer, der er undtaget fra kravet om angivelse af ingrediensliste, jf. §§ 21 og 22 i mærkningsbekendtgørelsen, ligesom de ikke gælder for fødevarer, der ikke er omfattet af mærkningsbekendtgørelsens bestemmelser om færdigpakkede fødevarer.

9.2 Hvornår skal ingredienser mængdeangives

9.2.1 Ingredienser der indgår i varebetegnelsen

Færdigpakkede fødevarer skal være mærket med oplysning om mængden af en ingrediens eller en kategori af ingredienser, hvis den eller de indgår i varebetegnelsen.

Eksempel: Ingredienser der skal mængdeangives efter denne regel

- 1) Rejer i ”rejesalat”
- 2) Skinke i ”skinkepizza”/”pizza med skinke”
- 3) Jordbær i ”jordbæryoghurt”
- 4) Laks i ”laksemousse”
- 5) Kalvekød og flæskeskød i ”hakket kalv og flæsk”

Eksempler: Kategorier af ingredienser der skal mængdeangives efter denne regel

1) Grøntsager i ”grønsagstærte”

2) Fisk i ”fiskepinde”

3) Svampe i ”svampesuppe”

Ved ”kategori af ingredienser” forstås både de kategoribetegnelser der, ifølge bilag 1 i mærkningsbekendtgørelsen, kan anvendes i ingredienslisten og andre lignende fællesbetegnelser, der ifølge lov eller sædvane kan anvendes i forbindelse med varebetegnelsen, fx ”skovbær”.

Når en sammensat ingrediens indgår i varebetegnelsen, er det mængden af den sammensatte ingrediens, der skal angives.

Eksempel: Kategorier af ingredienser der skal mængdeangives

Mængden af frugtfyld i produktet ”kage med frugtfyld”

Når en ingrediens i en sammensat ingrediens nævnes, skal også mængden af denne ingrediens nævnes.

Eksempel: Ingredienser og kategorier af ingredienser der skal mængdeangives

Mængden af jordbær og frugtfyld i produktet ”kage med frugtfyld fremstillet af jordbær”.

9.2.2 Ingredienser der forbindes med varebetegnelsen

En ingrediens eller kategori af ingredienser skal mængdeangives, hvis denne sædvanligvis forbindes af forbrugeren med varebetegnelsen, også selvom navnet på ingrediensen ikke indgår i varebetegnelsen. Denne bestemmelse gælder fx når varebetegnelsen anvendes, uden en yderligere beskrivende betegnelse. Det kan være de ingredienser, der traditionelt karakteriserer den pågældende fødevarer.

Eksempler: Ingredienser der skal mængdeangives:

1) Hakket oksekød i ”chili con carne”

2) Kød i ”kåldolmer”, ”rullepølse” og ”salami/spegepølse”

3) Rødbeder i ”russisk salat”

9.2.3 Ingredienser der er fremhævet i ord, billeder eller grafisk fremstilling

Mængden af en ingrediens eller en kategori af ingredienser skal angives, hvis denne er fremhævet i mærkningen ved ord, billeder eller anden grafisk fremstilling. Det kan fx være med bogstaver i andre størrelser, farver eller typer. Dette gælder, uanset om fremhævelsen er sket i varebetegnelsen eller et andet sted på pakningen.

Eksempler: Ingredienser fremhævet ved mærkning

1) ”med kylling”

2) ”fremstillet med smør”

3) ”med fløde”

Ingredienser anses dog ikke for fremhævet, hvis illustrationen a) viser den fødevarer, der sælges, b) viser, hvordan den pågældende fødevarer kan tilberedes ved at vise fødevareren sammen med andet tilbehør, c) viser alle fødevarerens bestanddele i de korrekte proportioner, uden at en af dem er fremhævet. Eksempelvis et billede, som i de korrekte proportioner viser alle grøntsager, der anvendes i en grøntsagssuppe.

Afgørelse: Fremhævelse i billeder

Fødevarerministeriets klagecenter har i en afgørelse vedr. to produkters billeder sagt:

"På forsiden af færdigretten er afbilledet i farver, hvordan retten "XX" ser ud. Vi vurderer, at ingrediensen "rød peberfrugt" ikke er særligt fremhævet på bekostning af de andre ingredienser. Farven på ingrediensen "rød peberfrugt" er ikke iøjnefaldende i forhold til rettens farve, og størrelsen og formen af peberfrugtstykkerne gør, at ingrediensen ser ud til at være en integreret del af retten. Vi finder, at ingrediensen ikke er fremhævet, da billedet viser alle fødevarerens bestanddele i de korrekte proportioner, uden at én af dem er fremhævet.

.....

På forsiden af færdigretten er afbilledet i farver, hvordan retten "YY" ser ud. Vi vurderer, at ingrediensen "rødløg" er særligt fremhævet på bekostning af de andre ingredienser. Farven på ingrediensen "rødløg" adskiller sig fra rettens øvrige farver. Desuden bevirker størrelsen og den aflange form af rødløgene – som også "stikker ud" af billedet, at rødløgene fremhæves, og retten ser derfor mere indbydende ud. Vi finder, at ingrediensen rødløg således er fremhævet på bekostning af de øvrige ingredienser. Denne ingrediens skal derfor QUID mærkes. "

9.2.4 Ingredienser der er væsentlige for at karakterisere en fødevarer

Mængden af en ingrediens eller en kategori af ingredienser skal angives, hvis den er væsentlig for at karakterisere en fødevarer og adskille den fra andre varer, som den ellers kan forveksles med på grund af sit udseende.

Eksempel: Mængden af mandler i marcipan

For marcipan er det mængden af mandler, der karakteriserer produktet, hvorfor denne skal mængdeangives. Hvis produktet har et så lavt indhold af mandler, at de ikke er den karakteriserende ingrediens, må produktet ikke kaldes marcipan.

9.2.5. Tilsætningsstoffer i form af næringsstoffer

På færdigpakkede fødevarer, der er tilsat et tilsætningsstof i form af et næringsstof, skal den samlede mængde (både naturligt og tilsat) af et næringsstof i det færdige produkt angives adskilt fra og som supplement til ingredienslisten. Tilsætning af jod i salt og salterstatninger angives dog i forbindelse med varebetegnelsen, jf. afsnit 9.4.1.

Se Fødevarerstyrelsens hjemmeside (www.fvst.dk) for yderligere information om berigede fødevarer og næringsdeklarationer.

9.3 Hovedreglen for hvor og hvordan mængder af ingredienser skal angives

Mængden af en ingrediens angives ved den procentdel eller vægtandel, ingrediensen eller ingredienserne udgjorde på fremstillingstidspunktet. Det vil sige, mængden beregnes på grundlag af recepten på det tidspunkt, hvor ingrediensen tilsættes produktet.

De mængder, der skal angives, er gennemsnitsmængden af den ingrediens eller kategori af ingredienser, der er fremhævet. Ved gennemsnitsmængden af en ingrediens forstås den mængde, der opnås ved at overholde proportionerne i recepten og god fremstillingspraksis under hensyntagen til de variationer, der normalt fremkommer herunder. Det er således den procentvise mængde i recepten, der angives. Procenten angives i hele tal og evt. afrunding sker efter de sædvanlige afrundingsregler.

Eksempel: Mængdeangivelse af rejer i en rejesalat

En rejesalat, hvor rejerne udgør 35g af produktets samlede vægt, som er 100g, skal mængden af rejer angives som 35 % eller 35g pr. 100g.

Eksempel: Mængdeangivelse af hindbær i en hindbærroulade

På en hindbærroulade, som indeholder hindbærfrugtfyld, kan mængden af hindbær angives i forhold til hele produktet, fx ”4 procent hindbær”, eller i forhold til det angivne indhold af hindbærfrugtfyld, fx 20 % hindbærfrugtfyld (heraf 20 % hindbær).

Mængden af en ingrediens kan angives på en af følgende måder:

- I forbindelse med varebetegnelsen (fx ”Jordbæryoghurt med 15 % jordbær”).
- I umiddelbar nærhed af varebetegnelsen (fx ”Jordbærmarmelade, 55g frugt pr. 100g”).
- I forbindelse med den pågældende ingrediens i ingredienslisten (fx ”Ingredienser: Syrnet sødmælk, sukker, jordbær (15 %)”).

Det gælder dog, at for de kategorier af ingredienser, der ikke er anført i mærkningsbekendtgørelsens bilag 1, skal deres mængde angives i forbindelse med varebetegnelsen, hvis disse ikke optræder i ingredienslisten. For yoghurt med skovbær kan mængden af skovbær fx angives enten i varebetegnelsen som ”Yoghurt med 11 % blandede skovbær” eller ved en varebetegnelse ”Yoghurt med skovbær” samt en ingrediensliste: ”Syrnet sødmælk, sukker, skovbær 11 % (blåbær, hindbær og brombær)”.

Mængdeangivelsen skal forekomme én gang på en af de ovenfor anførte måder.

9.4 Undtagelser fra kravet om mængdeangivelse

Der findes en række undtagelser fra kravet i § 28 i mærkningsbekendtgørelsen om mængdeangivelse af ingredienser. Undtagelserne beskrives i de følgende afsnit.

9.4.1 Angivelse af mængden i medfør af fællesskabsbestemmelser og nationale bestemmelser

Hvis mængden af en ingrediens eller en kategori af ingredienser i forvejen skal angives i medfør af fællesskabsbestemmelser, skal der ikke også angives mængde efter reglerne om mængdeangivelse.

Der findes eksempelvis følgende fællesskabsbestemmelser om mængdeangivelser:

Efter frugtsaftbekendtgørelsen²²⁾ kræves der:

- Angivelse af den maksimale mængde tilsat sukker i frugtsaft, når sukker er tilsat med henblik på sødning.
- Angivelse af mindsteindhold af frugtsaft, frugtpuré eller en blanding heraf i frugtnektar.

Efter marmeladebekendtgørelsen²³⁾ kræves der:

- Angivelse af indholdet af frugt og sukker i marmelade mv.

Efter chokoladebekendtgørelsen²⁴⁾ kræves der:

- Angivelse af det samlede kakaotørstofindhold for visse kakao- og chokoladevarer.

Efter sukkerbekendtgørelsen²⁵⁾ kræves der:

- Angivelse af tørstof og invertsukker for visse sukkerarter.

Efter kaffe- og cikorieekstraktbekendtgørelsen²⁶⁾ kræves der:

- Angivelse af mindsteindholdet af tørstof for visse kaffe- og cikorieekstrakter.

Efter mælkeproduktbekendtgørelsen²⁷⁾ kræves der:

- Angivelse af fedtindhold for oste.
- Angivelse af fedtindhold for ikke-syrnede og syrnede konsummælksprodukter.

Efter handelsnormerne for olivenolie²⁸⁾ kræves der:

- Angivelse af procentdelen af olivenolie eller olier af olivenpresserester på produkter, der består af blandinger af disse med andre vegetabiliske olier.

Efter handelsnormerne for visse smørbare fedtstoffer²⁹⁾ kræves der:

- Angivelse af fedtindholdet i smør og margarine.
- Angivelse af indholdet af vegetabilisk fedt, mælkefedt eller andet animalsk fedt i smørbare blandingsprodukter.

Udover fællesskabsbestemmelserne, kan nævnes en nationalt fastsat regel om mærkning med indhold af jod i salt og salterstatninger. Produktet skal mærkes med en varebetegnelse, hvoraf det fremgår, at produktet er tilsat jod, fx ”jodsalt”. I samme felt skal det angives, at produktet er tilsat 13 mg per kilo salt/salterstatning. Endvidere er der nationale regler om angivelse af indholdet af frugt, grøntsager og sukker i syltetøj og grøntsagssyltetøj. Kravet gælder dog ikke for produkter, der er lovligt fremstillet eller markedsført i andre EU- eller EØS lande.

9.4.2 Angivelse af drænet nettovægt

Hvis der er angivet drænet nettovægt i henhold til afsnit 11.5 i denne vejledning, er kravet om QUID mærkning for sådanne fødevarer opfyldt.

9.4.3 Ingredienser der anvendes til aromatisering

Hvis der er tale om ingredienser eller kategorier af ingredienser, der anvendes i små mængder til aromatisering, skal der ikke mængdeangives. Eksempler på produkter med sådanne ingredienser er hvidløgsbrød, kanelboller, sauce med estragon og lakridspastiller. Ved en lille mængde forstås som udgangspunkt indtil 2 % af fødewarens totale vægt. Hvis ingrediensen udgør mere end 2 % af fødewarens totale mængde, gælder undtagelsen som udgangspunkt ikke, selvom ingrediensen anvendes til aromatisering.

Undtagelsen gælder for såvel aroma som andre ingredienser, fx lakrids, krydderier eller krydderurter, der anvendes til aromatisering.

9.4.4 *Frugt- og grøntsagsblandinger samt krydderurteblandinger*

Der kræves ikke mængdeangivelse for ingredienserne i følgende fødevarer eller sammensatte ingredienser, hvor ingen ingrediens vægtmæssigt udgør en hovedbestanddel:

- Frugt- og grøntsagsblandinger
- Krydderi- og krydderurteblandinger

Eksempler: Ingen mængdeangivelse

- 1) ”Grøntsagsblanding med gulerødder, ærter, selleri og pastinak”, hvor ingen af de nævnte grøntsager udgør en hovedbestanddel.
- 2) ”Pizzakrydderi med timian og oregano”, hvor ingen af de nævnte krydderier udgør en hovedbestanddel.

9.4.5 *Ingredienser der ikke er afgørende for forbrugerens valg*

Der kræves ikke mængdeangivelse for ingredienser eller kategorier af ingredienser, i de tilfælde hvor angivelsen af mængden af en ingrediens ikke påvirker forbrugerens valg, selvom ingrediensen er nævnt i varebetegnelsen. Et eksempel herpå er rug i rugbrød.

Undtagelsen gælder ikke, hvis ingrediensen er fremhævet, fx grafisk, eller hvis den også figurerer andre steder end i varebetegnelsen og ingredienslisten.

9.4.6 *Undtagelse for sukker og sødestoffer*

Kravet om, at ingredienser eller kategorier af ingredienser skal mængdeangives, hvis de indgår i varebetegnelsen eller på anden måde fremhæves i mærkningen, gælder ikke, hvis varen er mærket med angivelserne ”Indeholder sødestof(fer)” eller ”Indeholder sukker og sødestof(fer)”.

For eksempel skal sukker og sødestoffer ikke mængdeangives i en læskedrik, som er mærket med ”indeholder sukker og sødestoffer” eller tyggegummi, som er mærket med ”indeholder sukker og sødestoffer”.

9.4.7 *Undtagelse for vitaminer og mineraler*

Kravet om, at ingredienser eller kategorier af ingredienser skal mængdeangives, hvis de indgår i varebetegnelsen eller på anden måde fremhæves i mærkningen, gælder ikke, hvis varen, i forbindelse med en næringsdeklaration, er mærket med angivelser om tilsætning af vitaminer og mineraler.

9.5 Undtagelser fra reglen om hvordan mængde skal angives

Der findes en række undtagelser fra kravet om, at ingrediensmængden skal angives som den procentdel, ingrediensen eller ingredienserne udgjorde på fremstillingstidspunktet. Undtagelserne beskrives i de følgende afsnit.

9.5.1 *Fødevarer der har undergået væsketab*

Hovedreglen er, at mængden af en ingrediens beregnes som den mængde, der tilsættes produktet i forhold til den totale indgående mængde, medmindre der er fastsat andre regler i specifikke varestandarder

eller handelsnormer, som fx for chokolade. For produkter, der har undergået væsketab som følge af varmebehandling eller lignende behandling, fx tørring, beregnes mængden af ingrediensen dog som den indgående mængde i forhold til det færdige produkt. Eksempler på sådanne produkter er bagte kager og bagte, tørrede eller kogte kødprodukter. Mængden af ingrediensen skal angives i procent.

Eksempel: Salami

Til fremstilling af salami er anvendt 60 kg svinekød, som defineret i bilag 1 i mærkningsbekendtgørelsen, og 40 kg øvrige ingredienser, dvs. den totale indgående mængde er 100 kg. Vægten af færdigvaren efter tørring m.v. er 80 kg. Mængden af svinekød, som skal angives, beregnes derfor som følger:

$$\text{Mængde svinekød} = 60 \text{ kg} / 80 \text{ kg} * 100 \% = 75 \%$$

Mængden af svinekød angives på varen som "Svinekød: 75 %"

Der findes tilfælde, hvor procenten udregnet efter ovenstående formel, overstiger 100 %, dvs. hvis der fx er anvendt 104 kg svinekød til 100 kg færdigvare. I disse tilfælde skal mængden i stedet angives i gram i forhold til 100g færdigvare.

Det vil sige, der findes to forskellige principper, hvorefter ingredienser i fødevarer, der undergår væsketab, skal angives:

- Hvis mængden af den indgående ingrediens i forhold til færdigvaren udgør under 100 %, skal mængden angives i procent af færdigvaren.
- Hvis mængden af den indgående ingrediens i forhold til færdigvaren udgør over 100 %, skal mængden angives som gram ingrediens anvendt til fremstilling af 100g færdigvare.

Eksempel 2: Salami med svinekød og oksekød

Til fremstilling af salami er anvendt 41 kg svinekød, 41 kg oksekød og 18 kg øvrige ingredienser, dvs. den totale indgående mængde er 100 kg. Vægten af færdigvaren efter tørring m.v. er 76 kg. Mængden af kød, som skal angives, beregnes derfor som følger:

$$\text{Mængde kød} = 82 \text{ kg} / 76 \text{ kg} * 100 \% = 108 \%$$

Mængden af kød angives på varen som "Til 100 gram færdigvare er anvendt 108 g kød (50 % svinekød og 50 % oksekød).

9.5.2 Mængden af flygtige ingredienser

Mængden af tilsat vand og flygtige ingredienser skal angives efter deres vægt i færdigvaren, efter samme princip som beskrevet i mærkningsbekendtgørelsens § 18, stk. 3. Flygtige ingredienser kan være alkohol, fx whisky i marmelade, hvor whiskyens vægt i færdigvaren angives jf. afsnit 8.2.

9.5.3 Ingredienser der anvendes i koncentreret eller tørret form

Mængden af ingredienser, som anvendes i koncentreret eller tørret form, og som rekonstitueres under fremstillingen af produktet, kan angives som deres vægt før koncentrationen eller tørringen. Dog skal det tydeligt fremgå af mærkningen, at vægtangivelsen er ved rekonstituering.

Eksempler:

1) Mængden af appelsinkoncentrat i en appelsinvand (læskedrik) kan angives ved den oprindelige vægt, der er medgået til at fremstille produktet: Fx ”koncentreret appelsin 5 % svarende til 50g appelsin”.

2) Tørret yoghurt i et yoghurtbrød, der kan angives som: ”Tørret yoghurt 2 % svarende til 16g yoghurt”.

Koncentrerede eller tørrede ingredienser, som eksempelvis tørrede gulerødder i en kiks, skal når de ikke rekonstitueres under fremstillingen af produktet, angives med den indgående vægt, der i det tilfælde vil være lig den tilstedeværende vægt i det færdige produkt. Dvs. det er mængden af de tørrede gulerødder, der skal mængdeangives i det ovenstående eksempel.

9.5.4 Ingredienser i koncentrerede eller tørrede fødevarer

Ingredienserne i koncentrerede eller tørrede fødevarer, som skal tilsættes vand, kan angives efter deres mængde i det rekonstituerede produkt. Et eksempel på dette er pulversuppe med champignon, som forbrugeren selv skal tilsætte vand. Mængden af champignon kan for et sådant produkt angives som champignonens mængde i rekonstitueret form. Det skal ved mærkningen tydeligt fremgå, at vægtangivelsen er ved rekonstituering.

Eksempel:

En champignonsuppe, hvor der i ingredienslisten står ”tørrede champignon 15 % svarende til 50g i den færdige suppe”.

10. Angivelse af alkoholindhold

Mærkningsbekendtgørelsen § 32

Færdigpakkede drikkevarer, der indeholder mere end 1,2 volumenprocent alkohol, skal være mærket med oplysning om det virkelige alkoholindhold. Tallet for alkoholindhold angives med højst 1 decimal, efterfulgt af symbolet ”% vol. ”. Udtrykket ”alkohol”, evt. forkortet til ”alk” eller ”alc”, kan sættes foran.

Dog skal cider mærkes med alkoholprocent, uanset at det virkelige alkoholindhold er mindre en 1,2 % vol.

Tilladte tolerancer fremgår af bilag 3 i mærkningsbekendtgørelsen.

11. Nettoindhold

Mærkningsbekendtgørelsen §§ 33-35

Bekendtgørelse nr. 997 af 08/10/2008 om e-mærkning af færdigpakkede varer

11.1 Generelt om mærkning med nettoindhold

Færdigpakkede fødevarer skal være mærkede med nettoindhold. Ved nettoindhold forstås det samlede indhold uden emballage (nettoindholdet = brutto minus tara).

11.2 Angivelse i vægt eller volumen

Nettoindhold skal angives i det metriske system. Flydende produkter mærkes med nettovolumen (rumfang) og andre produkter med nettovægt.

11.3 Risiko for svind

Nettoindholdet skal være korrekt ved salget. For varer, hvor der er risiko for svind, fx på grund af udtørring, skal der tages højde for dette ved at påfylde en tilsvarende større mængde, således at varens nettovægt er korrekt ved salg. Svind er det tab, som sker i tidsrummet fra pakning til udløb af mindste holdbarhed, når varen opbevares under de rette forhold. Eksempler på fødevarer, hvor svind kan forekomme, er tørrede pølser og visse oste. Såfremt der er tale om varer, der ikke kræver særlige opbevaringsbetingelser, må man påregne en overvægt, som svarer til det tab af vægt, der kan forventes ved opbevaring under forhold, der naturligt er til stede i detailledet, for så vidt angår temperatur og luftfugtighed.

Nettovægten er defineret som produkt minus emballage, så for fødevarer som ketchup, tykmælk, leverpostej m.v. vil de rester, der sidder tilbage på emballagen normalt være med i nettovægten.

Eksempel: Svind i forbindelse med fersk kød

For fersk kød, hvor der er lagt en sugeserviet i pakningen, skal der tages højde for mængden af kødsaft, der opsuges, så denne ikke tæller med i kødets nettovægt ved salg.

På grund af de særlige forhold for gær kan nettovægten for færdigpakket bagerigær til salg i Danmark deklareres som ”pakket vægt” eller ”vægt ved pakning”.

11.4 Is-glaserede fødevarer

Fødevarer, eksempelvis ærter, fisk, skaldyr fx kogte pillede rejer og kød, kan overtrækkes med et beskyttende islag - glasering. Et sådant glaseringslag betragtes som emballage og kan ikke medregnes i nettovægten.

11.5 Drænet vægt

Hvis en fødevarer i fast form findes i lage, skal både den drænedede nettovægt og nettovægten inkl. lage angives. En lage er defineret som en væske, der er uvæsentlig i forhold til varens hovedbestanddele og derfor ikke er afgørende for købet.

Eksempler på en lage

En lage kan bestå af en af følgende væsker eller evt. blandinger heraf, også når de er frosne eller dybfrosne: Vand, eddike eller vandige opløsninger af salt, sukker, sødestoffer eller af andre stoffer. For så vidt angår frugt og grøntsager, er frugt- eller grøntsagssaft også lage.

Hvis varen derimod er pakket i en væske, der ikke er en lage, men fx en sauce, der forventes indtaget sammen med varen, skal den drænedede nettovægt ikke angives, med mindre andet foreskrives i en varestandard, som fx makrel i tomat.

Den drænedede vægt skal i gennemsnit svare mindst til den angivne drænedede vægt ved varens normaltemperatur. For nogle varer foreskrives varestandarder dog, hvorledes den drænedede vægt skal fastsættes.

11.6 Færdigpakninger indeholdende to eller flere enkeltpakninger (Sam-pakninger)

For færdigpakninger indeholdende to eller flere enkeltpakninger med samme mængde af samme vare, skal enkeltpakningernes nettoindhold samt antallet af enkeltpakninger anføres, fx ”3 dåser a 240 g”. Disse angivelser kan dog udelades, hvis antallet af enkeltpakninger er klart synlige og let tællelige udefra, og forudsat mindst en af enkeltpakningernes angivelse af nettoindhold er klart synlig udefra.

For færdigpakninger, som indeholder to eller flere enkeltpakninger, der ikke betragtes som salgsheder, skal det samlede nettoindhold tillige med det samlede antal enkeltpakninger angives på færdigpakningen. Selv om der ikke her er anført noget om enkeltpakningernes indhold med hensyn til varetype eller mængde, fortolkes bestemmelsen således, at det drejer sig om enkeltpakninger indeholdende samme mængde af samme vare. Det vil sige, at hvis indholdet er forskelligt, skal nettoindhold og ingrediensliste (se om ingrediensliste under afsnit 8.1) for hver af enkeltpakningerne oplyses.

Eksempel: Sampakninger

For en sampakning med gravad laks, røget laks, helleflynder og dressing i bæger, eller forskellige typer pålæg til ”dyrlægens natmad” eller en 3-dåses sampak med henholdsvis ærter, majs og gulerødder, skal nettoindhold for hver enkeltpakning oplyses.

11.7 Tilfælde hvor nettovægt kan udelades

- Fødevarer hvor der forekommer betydelige tab af rumfang eller masse, og som sælges stykvis. Ved ”betydelige tab af rumfang eller masse” forstås tab, som forekommer i tidsrummet fra pakning til udløb af den angivne holdbarhed, og hvor tabet er mindst lige så stort som den dobbelte negative tolerance. Vedr. tolerancer er de angivet nedenfor under e-mærkning.
- Fødevarer hvis nettoindhold er under 5 g eller 5 ml. Undtagelsen gælder dog ikke krydderier og krydderurter.
- Færdigpakkede sukkerprodukter omfattet af bekendtgørelse om visse former for sukker (sukkerbekendtgørelse nr. 529 af 18. juni 2003 om visse former for sukker), hvis nettoindhold er under 20 g. De sukkerprodukter, der er omfattet af sukkerbekendtgørelsen, er listet op i et bilag til sukkerbekendtgørelsen. Mærkningsbekendtgørelsen finder ikke anvendelse på de i bilaget oplyste produkter, hvis det drejer sig om formålet sukker, kandissukker og sukkertoppe.

11.8 Gennemsnitsprincippet – e-mærkning

For varer, som sælges med et forud fastlagt, konstant nettoindhold, kan gennemsnitsprincippet anvendes dvs. producent/pakkevirksomhed har valgt nettoindholdet på forhånd, og samtlige pakninger deklarerer med samme nettoindhold.

Ved gennemsnitsprincippet forstås, at et parti af den pågældende vare i gennemsnit mindst skal indeholde den mængde, som er deklareret på pakningerne, samtidig med at de enkelte pakninger kun må være undervægtige inden for nærmere fastsatte grænser (tolerancer).

De tolerancer Sikkerhedsstyrelsen har sat i Bekendtgørelse nr. 997 af 08/10/2008 om e-mærkning af færdigpakkede varer, gengivet nedenfor, vil blive betragtet som acceptable, når deklARATIONEN overholdes gennemsnitligt i varepartiet.

Eksempel:

I et parti på 1000 poser majsmel á 500 g, må den enkelte pose have en negativ tolerance (kan veje mindre) på 3 % svarende til 15 g. Samlet skal partiet dog veje 500 kg.

Nominel mængde Qn i gram eller milliliter (Qn står for færdigpakningens nominelle indhold)	Negativ tolerance	
	i % af Qn	g eller ml
5 til 50	9	-
50 til 100	-	4,5
100 til 200	4,5	-
200 til 300	-	9
300 til 500	3	-
500 til 1000	-	15
1000 til 10 000	1,5	-

Hvor der angives g/ml, er der en fast negativ tolerance i hele intervallet. Hvor der er angivet %, gælder denne også for hele intervallet. En flaske mærket med 50 ml kan således lovligt indeholde 45,5 ml såfremt der i andre tilsvarende flasker er 54,5 ml.

12. Holdbarhedsangivelser samt opbevarings- og anvendelsesforskrifter

Mærkningsbekendtgørelsen §§ 36-42

12.1 Krav om holdbarhedsmærkning

Færdigpakkede fødevarer skal mærkes med en holdbarhedsdato³⁰⁾. Der eksisterer to former for holdbarhedsmærkning – ”sidste anvendelsesdato” og ”mindst holdbar til”, se afsnit 12.3

Det er op til producenten at fastlægge en fødevarers holdbarhed (med undtagelse af hønseæg og hakket kød under 24-timers reglen, se hhv. afsnit 12.4 og bilag 3, afsnit 3). Dette forudsætter, at der foretages en faglig vurdering af en kvalificeret person, fx en faguddannet slagter, levnedsmiddeltekniker, kok eller lignende. Faguddannede personer har i kraft af deres uddannelse erhvervet de nødvendige kvalifikationer til at foretage vurdering af en fødevarers holdbarhed. Der er flere parametre, der kan indgå i vurderingen, bl.a. råvarekendskab, proceshygiejne, opbevaringsforhold, temperatur og graden af håndtering i virksomheden.

Holdbarhedsdatoen kan suppleres med andre datoer, fx produktionsdato, tappedato, pakkedato og sidste salgsdato, der dog ikke må vildlede forbrugeren, jf. afsnit 17.12

Endvidere kan der påsættes dobbelt holdbarhedsmærkning, dvs. to holdbarheder afhængigt af håndtering, fx forskellige holdbarheder afhængigt af, om emballagen er ubrudt eller åbnet. Det er i den forbindelse vigtigt, at der ikke kan opstå tvivl om, hvilken holdbarhed der skal lægges til grund. For yderligere retningslinjer vedrørende dobbelt holdbarhedsmærkning for kød, se bilag 3, afsnit 3.

Hvis fødevareren forsynes med yderligere frivillig mærkning, fx sidste salgsdato, må færdigpakkede fødevarer ikke markedsføres efter denne dato, uanset om holdbarhedsfristen tidsmæssigt ligger efter sidste salgsdato.

12.2 Ommærkning og forlængelse af holdbarhedsfrist

Det er som udgangspunkt forbudt at ompakke og ommærke færdigpakkede fødevarer med forlænget holdbarhedsfrist. Fødevarer må dog godt ompakkes – under forudsætning af, at ompakningen foregår i overensstemmelse med hygiejnereglerne – så længe der ikke sker en forlængelse af holdbarhedsperioden. Holdbarheden må derimod gerne forkortes eller forblive den samme – f.eks. når kød ompakkes fra en emballagetype til en anden.

For en gros virksomheder, som selv producerer fødevarer og som har kompetence til holdbarhedsvurdering af fødevarer, er det dog generelt tilladt at ommærke færdigpakkede fødevarer med en forlænget holdbarhedsfrist, såfremt fødevareren fortsat er under kontrol af den virksomhed, hvorpå færdigpakning og mærkning med holdbarhedsdato har fundet sted. Det vil sige, den en gros virksomhed, der har mærket fødevareren med holdbarhedsdatoen og som dermed har foretaget den faglige vurdering af fødevareren, har lov til at ommærke og/eller ompakke med forlænget holdbarhedsfrist.

Ordet ”virksomhed” skal forstås således, at de lagre, virksomheden råder over, omfattes af tilladelsen, forudsat at virksomheden har bevaret det fulde kendskab til varernes opbevaring. Det er virksomhedens ansvar ved en faglig vurdering at sikre, at den nye holdbarhedsdato fortsat opfylder fødevarerlovgivningens krav om sikkerhed/egnethed til menneskeføde.

For detail virksomheder, som selv producerer fødevarer og som har kompetence til holdbarhedsvurdering af fødevarer, må færdigpakkede fødevarer kun ompakkes/ommærkes med forlænget holdbarhedsfrist, hvis den oprindelige mærkning skyldes en teknisk fejl, og det således aldrig har været tiltænkt at påføre produktet denne holdbarhedsmærkning. Virksomheden skal kunne dokumentere overfor kontrolmyndighederne, at der er tale om en fejl. Fejlen kan f.eks. bestå i, at der i mærkningen af et produkt er byttet om på pakkedato og holdbarhedsdato, således at holdbarhedsdatoen ligger før pakkedatoen.

Ompakningen/ommærkningen med forlænget holdbarhedsfrist skal finde sted inden den færdigpakkede fødevarer lægges til salg til den endelige forbruger ude i butikken.

Hvis en detailvirksomhed ønsker at holdbarhedsforlænge en færdigpakket fødevarer, der allerede ligger til salg ude i butikken, skal Fødevarerstyrelsen give dispensation hertil.

Eksempel: Færdigpakkede frikadeller

I et supermarked færdigpakkes og fryses frikadeller med henblik på salg som frostvarer. Ved en fejl påsættes der holdbarhed som for nedkølede varer. I dette tilfælde må supermarkedet gerne ommærke, hvis fejlen konstateres inden varen lægges ud i frostskaab.

Eksempel: Fiskefileter

Et supermarked producerer fileter af hele fisk, som færdigpakkes og lægges til salg ude i køledisken. Supermarkedet må ikke tage fiskefileterne ind fra køledisken og ompakke/ommærke fiskefileterne med forlænget holdbarhedsfrist, uden der samtidig sker en oparbejdning, eller at Fødevarerstyrelsen har givet dispensation til ompakning/ommærkning.

En gros og detail virksomheder, der *ikke* selv producerer fødevarer og hermed ikke har kompetence til at foretage vurderinger af holdbarhed, må ikke ompakke/ommærke færdigpakkede fødevarer, medmindre Fødevarestyrelsen har givet dispensation hertil i tilfælde af åbenlys fejlmærkning.

12.2.1 Ompakning ved oparbejdning

Der er ikke forbud mod ompakning og forlængelse af holdbarheden, hvis der samtidig sker en oparbejdning af fødevaren. Ved oparbejdning forstås enhver bearbejdning af varen, fx udkæring af oste eller opskæring af stege til koteletter. En nærmere definition af oparbejdning kan ses i bilag 3. Virksomheden skal være autoriseret eller registreret til at foretage den pågældende oparbejdning af fødevarer. Der kræves ikke en egentlig tilberedning, som fx varmebehandling. Lagring af fx oste anses dog principielt ikke for at være en oparbejdning, idet produktet ikke har undergået en egentlig bearbejdning, som eksempelvis opskæring.

Ved oparbejdning kan der gives en ny holdbarhedsfrist i forbindelse med, at varen igen færdigpakkes. Det er virksomhedens ansvar ved en faglig vurdering at sikre, at den nye holdbarhedsdato fortsat opfylder fødevarerlovgivningens krav.

Oparbejdningen kan godt finde sted efter holdbarhedens udløb, så længe en faglig kompetent person vurderer, at fødevaren stadig lever op til kravet om sikkerhed og egnethed til menneskeføde. Dette gælder dog ikke for hakket kød, som er omfattet af kravet om en holdbarhed på 24 timer.

12.2.2 Særligt vedrørende ikke-færdigpakkede fødevarer

Der er ikke fastsat specifikke regler for holdbarhedsmærkning af ikke-færdigpakkede fødevarer, men det ligger implicit i fødevarerforordningens krav til fødevarerens sikkerhed³¹⁾, at fødevarer altid skal ledsages af en oplysning fra producenten om enten produktionsdato, holdbarhedsdato eller anden information, der kan generere en holdbarhed under en given temperatur eller opbevaringsforhold.

12.2.3 Indfrysning af fødevarer i detailledet

Detailvirksomheder, herunder restauranter og lignende, må indfryse fødevarer til senere brug, forudsat at virksomheden har egnede faciliteter til indfrysning og det sikres, at fødevarerforordningens krav til fødevarerens sikkerhed er overholdt. I den forbindelse skal det sikres, at der foretages en faglig vurdering af fødevarerens holdbarhed, før denne markedsføres eller anvendes i videre produktion.

12.2.4 Salg af uindpakkede varer

Selvom holdbarhedsdatoen er overskredet, kan fødevarerne tages ud af færdigpakningen og markedsføres uindpakket. Det er virksomhedens ansvar, at fødevarerne fortsat opfylder fødevarerlovgivningens krav, fx kravet om at fødevaren skal have bevaret sine specifikke egenskaber.

12.3 Angivelse af holdbarheden

Fødevarerens faktiske holdbarhed bestemmer, hvorledes denne skal angives:

- For fødevarer med en holdbarhed på under 3 måneder, er det tilstrækkeligt at angive dag og måned.
- For fødevarer med en holdbarhed på over 3 måneder, men højst 18 måneder, er det tilstrækkeligt at angive måned og år.
- For fødevarer med en holdbarhed på over 18 måneder, er det tilstrækkeligt at angive året.

Holdbarhedsdatoen skal angives på følgende måde:

- "Mindst holdbar til", hvis datoen indeholder en angivelse af dagen.
- "Mindst holdbar til og med " i andre tilfælde.
- "Sidste anvendelsesdato" for fødevarer, som i mikrobiologisk henseende er meget let fordærlige, og som derfor efter en kort periode kan udgøre en umiddelbar risiko for menneskers sundhed.

En fødevarer, som mærkes med "sidste anvendelsesdato", forventes som udgangspunkt at blive sundhedsskadelig efter denne dato.

Mærkning af en fødevarer med "mindst holdbar til" og "mindst holdbar til og med" betyder *ikke*, at fødevareren forventes at blive sundhedsskadelig efter denne dato. Denne holdbarhedsmærkning er udtryk for, hvor længe fødevareren har den rette kvalitet. En fødevarer mærket med en "mindst holdbar til"- eller "mindst holdbar til og med"-dato må derfor ikke gå hen og blive sundhedsskadelig ved udløb af denne dato. Det er den dato, som fødevareren som *minimum* kan holde sig til – altså hvor fødevareren som *minimum* stadig har den rette kvalitet.

Beslutningen om, hvorvidt en fødevarer skal mærkes med holdbarhedsangivelsen "mindst holdbar til" eller "sidste anvendelsesdato" skal træffes af den ansvarlige for mærkningen som en konkret vurdering af produktet. Som retningslinje skal produkter, der forventes, at kunne udgøre en sundhedsfare ved holdbarhedens udløb, mærkes med "sidste anvendelsesdato". Øvrige produkter skal mærkes med "mindst holdbar til". Eksempelvis vil et produkt, der angives at have en holdbarhed på 5 døgn eller derunder ved opbevaring ved 5 °C eller lavere, som udgangspunkt skulle mærkes med "sidste anvendelsesdato". Dette betyder imidlertid ikke, at fødevarer med en længere holdbarhed, ud fra en konkret vurdering ikke også kan betragtes som værende meget let fordærlige i mikrobiologisk henseende og dermed skal mærkes med "sidste anvendelsesdato".

Eksempler på fødevarer, som umiddelbart skal mærkes med "sidste anvendelsesdato" er: fersk fjerkrækød, visse former for ferske kødvarer, kød udskåret i mindre stykker, hakket kød, fersk fisk, og hakket fiskekød. For fersk fjerkrækød omfattet af handelsnormerne for fjerkrækød, er der et krav om, at datoen for mindste holdbarhed skal erstattes med sidste anvendelsesdato³²⁾.

Ovennævnte mærkningsoplysninger skal ledsages af enten selve datoen eller en henvisning til det sted på pakningen, hvor datoen er anført. Der er ikke nogen specifikke formkrav for en sådan henvisning, men den må ikke blive vildledende, dvs. at forbrugeren ikke må være i tvivl om, hvad der er holdbarhedsdatoen. Eksempelvis vil man som udgangspunkt kunne angive: "Mindst holdbar til: Se dåsens bund", "Mindst holdbar til: Se flaskens kapsel" eller "Sidste anvendelsesdato: Se anden etiket". Det vil dog som udgangspunkt ikke være tilstrækkeligt at skrive "Mindst holdbar til: Se pakken". Datoen skal omfatte en ukodet angivelse af dag, måned og år i den nævnte rækkefølge.

12.4 Holdbarhedsdato for hønseæg (Gallus gallus)

For hønseæg er datoen for mindste holdbarhed fastsat til højst 28 dage efter lægningen, jf. handelsnormerne for æg. Holdbarhedsdatoen for æg skal angives som "Mindst holdbar til (dag og måned)".

Hønseæg kan endvidere mærkes med datoen for sidste salgsfrist. Denne skal angives som "sidste salgsdato" efterfulgt af en ukodet angivelse af dag og måned i den nævnte rækkefølge. Sidste salgsdato er for hønseæg fastsat til 21 dage fra lægningen³³⁾, svarende til datoen for mindste holdbarhed minus 7 dage. Det betyder, at forbrugeren som minimum har 7 dage at anvende æggene i.

12.5 Mærkning med opbevaringsforskrifter

Hvis holdbarheden af en fødevarer afhænger af specielle opbevaringsforhold, skal den pågældende fødevarer mærkes med en opbevaringsforskrift. Der kan fx være tale om en vare, der skal opbevares ved højst 5° C, for at den kan bevare sine specifikke egenskaber indenfor den angivne holdbarhedsperiode. For opbevaring på frost er det også virksomheden, der selv fastsætter temperaturgrænsen fx -12° C eller -18° C, se endvidere afsnit 12.8 og kap. 16.

Anvendes betegnelsen ”dybfrosen”, skal reglerne om dybfrosne fødevarer overholdes, jf. afsnit 12.8 og kap. 16.

Fødevarer, som i mikrobiologisk henseende er meget letfordærlige, og som derfor er mærket med ”sidste anvendelsesdato”, skal altid forsynes med opbevaringsforskrifter.

12.6 Fødevarer der ikke skal holdbarhedsmærkes

Der findes en række fødevarer og fødevarergrupper, for hvilke holdbarhedsdatoen ikke skal angives, fx friske frugter og grøntsager, bagerivarer som normalt anvendes inden 24 timer, vine, alkohol med mere end 10 % volumen alkohol, salt, sukker og sukkervarer, eddiker, tyggegummi og konsumis i individuelle portioner. For en komplet liste over undtagede fødevarer henvises til § 40 i mærkningsbekendtgørelsen.

12.7 Mærkning med brugsanvisning og råd om håndtering

Mærkningen skal omfatte en brugsanvisning, hvis en udeladelse heraf vil kunne indebære, at den pågældende fødevarer ikke anvendes på den rette måde.

I visse tilfælde kan det fx være nødvendigt at give forbrugerne en oplysning om, hvorledes en fødevarer skal behandles/tilberedes. Dette vil specielt gælde for fødevarer, som ikke er velkendte i Danmark, eller som har været udsat for en særlig behandling, som ikke er almindeligt kendt.

For nogle fødevarer er der desuden krav om råd om håndtering af fødevareren. Eksempelvis skal færdigpakket, fersk fjerkrækød mærkes med brugsanvisning om god køkkenhygiejne.

For så vidt angår mærkning af escolar og oliefisk/smørmakrel, se afsnit 15.4.

12.8 Supplerende bestemmelser om mærkning af færdigpakkede dybfrosne fødevarer

Færdigpakkede, dybfrosne fødevarer, dvs. fødevarer, som efter dybfrysning og temperaturudligning overalt og uafbrudt holder en temperatur på -18 grader C° eller koldere, og som virksomheden ønsker at markedsføre som dybfrosne, skal mærkes med følgende oplysninger:

- Varebetegnelsen suppleres med oplysningen ”Dybfrosen”.
- Oplysningen ”Må ikke nedfryses igen efter optøning”.
- Datoen for mindste holdbarhed ledsaget af det tidsrum, i hvilket fødevareren kan opbevares af modtageren, og af angivelsen af opbevaringstemperatur eller krav til opbevaringsudstyr.

Kravene i dette afsnit gælder dog ikke for konsumis. Se om mærkning af dybfrosne engroseballerede fødevarer under kapitel 16.

13. Særlige salgssituationer

Mærkningsbekendtgørelsen § 9, § 12 og § 22

13.1 Varer der fremstilles, pakkes og udbydes til salg i samme detailforretning – undtagelsen i § 22

Hvis varen fremstilles³⁴⁾, pakkes og udbydes til salg i samme detailforretning, kan skriftlig ingrediensangivelse undlades, mod at forretningen mod forlangende oplyser, hvilke ingredienser der er anvendt i varen.

Når forretningen oplyser om ingredienser i varen, kan det ske mundtligt, og ingredienserne behøver ikke at blive angivet efter faldende vægt. Der behøver heller ikke at oplyses om mængdeforhold, jf. mærkningsbekendtgørelsens kapitel 7. Hvis ingredienslisten frivilligt angives, udløser dette ikke krav om mængdeangivelse af ingredienser³⁵⁾.

Oplysningsforpligtigheden gælder, når varen er fremstillet i butikken, men omfatter alle dele, der naturligt indgår i det fremstillede, uanset om dele af det færdige produkt er indkøbt. Fx frikadeller med kartoffelsalat, grøn salat med dressing samt bolle præsenteret som en samlet ret. Der skal angives ingredienser for alle dele, frikadeller, bolle m.v., uanset om frikadellerne og bollen er indkøbt færdige. Forretningen kan selv vælge, om ingredienser angives samlet eller for den enkelte del, blot det tydeligt tilkendegives overfor kunden.

Varen skal være mærket med ”tilsætningsstoffer anvendt”, hvis det er tilfældet.

Den fortegnelse over tilsætningsstoffer, der mod forlangende skal udleveres, jf. § 22, nr. 3, behøver ikke at være fortrykt, forudsat den umiddelbart³⁶⁾ kan fremskaffes. De oplysninger, der skal gives om tilsætningsstofferne, følger i øvrigt reglerne for færdigpakkede fødevarer.

Eksempel: Personalekantine

Køb af ”take away” fra personalekantine er også omfattet af denne undtagelse. Oplysninger om varen, så som ingrediensliste, kan eksempelvis lægges på nettet, eller kantinepersonalet kan mod forlangende give oplysningerne mundtligt. (Se også kapitel 5 for afgrænsning i forhold til om det er en færdigpakket fødevarer.)

13.2 Salg over disk

En vare, der først færdigpakkes i forbindelse med salget, er ikke at opfatte som en færdigpakket fødevarer i § 9's forstand og skal derfor ikke opfylde mærkningskravene til en færdigpakket fødevarer, jf. kapitel 5. Disse tilfælde af ”salg over disk” omfatter ud over den direkte salgssituation, tilfælde hvor der i løbet af dagen indpakkes fødevarer med henblik på salg senere samme dag. Fx kan en detailforretning pakke en vis mængde fødevarer forud for meget travle tider på dagen. Hvor langt et tidsrum før det aktuelle salg, der kan være tale om, må vurderes konkret, men tidsrummet må ikke være længere end en normal arbejdsdag. Det er endvidere en forudsætning, at der er tale om salg over disk, dvs., at butikspersonalet foretager en egentlig personlig betjening. Ved salg af ikke-færdigpakkede fødevarer har butikspersonalet ikke pligt til at give kunden oplysninger om produktet.

Eksempel: Salg over disk hos en ostehandler

En ostehandler indpakker typisk først osten i forbindelse med salg, men kan også vælge at indpakke et antal oste forud for salg på samme dag. Ostene behøver ikke nødvendigvis at ligge bag ved disken,

men selve salget skal foregå over en disk ved personlig betjening og ikke ved en kasselinie som ved traditionelt selvbetjeningssalg.

Afgørelse: Salg over disk i en slagterafdeling i et supermarked

Fødevareministeriets Klagecenter³⁷⁾ har i afgørelse vedr. en ”salg over disk”-situation sagt:

”I en slagterafdeling i et supermarked, som der er tale om i denne sag, er det derfor et krav:

at kunderne for det første bliver ekspederet over disken i slagterafdelingen, og

at produkterne indpakkes under ekspeditionen eller kun i en kortere periode, der ikke kan overstige en arbejdsdag, har været indpakket”.

³⁷⁾ Dengang ”Sekretariatet for Fødevare- og Veterinærklager”.

13.3 Salg via Internet

Forbrugeren skal have adgang til de samme oplysninger ved køb over internettet som ved køb i en butik. Omvendt er der ikke ekstra krav som følge af salg over internettet, og fx skal oplysningerne jf. mærkningsbekendtgørelsens § 10 være på færdigpakningen, men ikke nødvendigvis oplyses på nettet. Se også afsnit 17.1 vedr. en virksomheds markedsføring på internettet.

13.3.1 Frugt og grønt på internettet

For frugt og grønt findes der særlige krav³⁸⁾ til fjernsalgssituationer, idet angivelserne, der kræves i følge handelsnormer, skal være tilgængelige, inden købet afsluttes. Det betyder, at den obligatoriske mærkning, som følger af handelsnormerne (dvs. sort, klasse og oprindelse) skal være angivet allerede på internettet i forbindelse med købet. Hvis det solgte frugt og grønt på internettet løbende bliver leveret parallelt fra forskellige lande, således at det ikke vides, om kunden ender med at få leveret fx æbler fra Frankrig eller USA, så kan man fx angive, at æblerne kommer fra Frankrig/USA. Men det kræver, at der er tale om en parallel leverance.

13.4 Udbringningsordninger

Udbringningsordninger kan fx være udbringning af mad til ældre, børn, skoler, børnehaver, osv. Der kan ske udbringning af enten færdigpakkede fødevarer eller ikke færdigpakkede fødevarer. Uanset de nedenfor opstillede retningslinjer vil det dog altid være en konkret vurdering, hvornår en fødevare i forbindelse med en udbringningsordning er en færdigpakket fødevare.

13.4.1 Færdigpakkede fødevarer

En fødevare, der er produceret og pakket før fødevaren bliver bestilt, vil være en færdigpakket fødevare. Dette gælder også, når fødevaren bestilles igennem en udbringningsordning.

I disse tilfælde kan det være hensigtsmæssigt, at de relevante mærkningsoplysninger fremgår af bestillingssedlerne, som fx forældre bruger ved bestilling af børnenes skolemad, eller som fx de ældre, evt. sammen med en kostrådgiver, kan lægge en kostplan efter.

Hvis mærkningsoplysningerne, jf. § 10 i mærkningsbekendtgørelsen, fremgår af bestillingssedlen eller en medfølgende menubeskrivelse, behøver oplysningerne ikke tillige fremgå af emballagen. Dog gælder det, at der i alle tilfælde skal være en holdbarhedsangivelse på emballagen, således at det direkte fremgår,

hvor længe maden er holdbar, og om dette kræver bestemte opbevaringsforhold, fx køleskab. Endvidere skal det altid være muligt at spore en madpakke/færdigret o. lign. tilbage til en bestemt dagsproduktion.

Det er producentens ansvar at mærke den enkelte madpakke således, at modtageren kan identificeres ved fx at skrive modtagerens navn på pakken eller vedhæfte bestillingssedlen. Endvidere skal den enkelte portion være mærket således, at modtageren entydigt kan henføre den til de relevante oplysninger på menubeskrivelsen eller bestillingssedlen.

13.4.2 Ikke færdigpakkede fødevarer

En fødevarer, der produceres og pakkes direkte i forbindelse med salg, vil være en ikke færdigpakked fødevarer. Fødevareren bliver først produceret og pakket, *fordi* den er bestilt³⁹). Denne udbringningsform svarer til en almindelig takeaway bestilling. Disse fødevarer skal *ikke* mærkes i henhold til mærkningsbekendtgørelsen. Se mere herom under afsnit 5.1 i mærkningsvejledningen.

Det vil dog altid være mest hensigtsmæssigt uanset om fødevarerne i en udbringningsordning er omfattet af mærkningsreglerne, at der på fødevarerne, som minimum mærkes med ”sidste anvendelsesdato”/”mindst holdbar til” dato, en identifikation af maden, således at den kan kobles med informationen på bestillingssedlen/nettet samt evt. anvendelsesforskrifter - specielt hvis der leveres til flere dage ad gangen. Men denne mærkning er altså *ikke* et krav ved udbringning af ikke færdigpakkede fødevarer.

13.5 Salg af færdigpakkede fødevarer i engrosleddet til personale

Hvor en færdigpakked fødevarer, der er bestemt til engrossalg, og dermed alene opfylder mærkningskravene i § 12, jf. kapitel 5, sælges til fødevarerproducentens personale, er det tilstrækkeligt, at de obligatoriske mærkningsoplysninger fremgår af handelsdokumenterne. Den enkelte pakning skal dog altid være mærket med oplysning om, hvilket fødevarerparti det tilhører, jf. § 4 (se kapitel 4).

Det er en forudsætning, at medarbejderne på forlangende kan få alle relevante mærkningsinformationer fra virksomheden. Det er ikke afgørende, at oplysningerne er mærket på dansk, idet mærkning på et andet letforståeligt sprog som fx engelsk, kan anvendes. Endvidere bør det være klart for medarbejderen, at fødevareren alene er til personalesalg.

14. Særligt vedrørende mærkning af kød og kødvarer

Mærkningsbekendtgørelsen § 43 og §§ 52-55

14.1 Holdbarhedsmærkning af hakket kød

Hakket kød og tilberedt kød fremstillet af hakket kød fx rå medisterpølse, som er fremstillet og pakket i detailvirksomheder, skal være mærket med oplysning om hakningstidspunkt, angivet ved dato og klokkeslæt. Det er frivilligt, om hakketidspunktet angives som ”hakket (dato/klokkeslæt)”, ”hakketidspunkt (dato/klokkeslæt)” eller lignende formulering, så længe det er klart for forbrugeren, at der menes det tidspunkt, hvor kødet er hakket. For hakket kød gælder det, at såfremt pakningen sker i umiddelbart forlængelse af hakningen, er det tilladt at anføre tidspunktet for pakningen som ”hakningstidspunkt”. Mærkningsmæssigt kan angivelsen ”pakketidspunkt” dog ikke erstatte angivelsen med hakketidspunkt, d.v.s. der skal altid mærkes med ordlyden ”hakketidspunkt”, ”hakket” eller lignende uanset om ovennævnte undtagelse anvendes eller ej. Undtagelsen gælder ikke for tilberedt kød fremstillet af hakket kød.

14.2 Sundheds- og identifikationsmærkning

Animalske fødevarer, der er fremstillet på virksomheder omfattet af hygiejneforordningen for animalske fødevarer⁴⁰⁾, men som ikke må mærkes med identifikationsmærke eller sundhedsmærke som beskrevet i artikel 5 i ovennævnte forordning, skal mærkes med det nationale mærke. Det drejer sig om følgende tilfælde:

- Dyr der er nødslugtet uden for slagteriet, og som godkendes af embedsdyrlægen.
- Svinekød der er undersøgt for tilstedeværelse af trikiner ved brug af trikinoskop-metoden, og som godkendes af embedsdyrlægen.

Færdigpakket hakket kød fremstillet og pakket på engros virksomheder omfattet af hygiejneforordningen for animalske fødevarer, hvor kødet ikke er mærket i overensstemmelse med kravene i overgangsbestemmelserne til samme forordning⁴¹⁾ med hensyn til oplysning om fedtindhold og bindevæv/kødprotein forholdet, skal ligeledes mærkes med det nationale mærke.

Det nationale mærke skal være formet som en cirkel, hvor virksomhedens autorisationsnummer fremgår øverst i cirklen og tallet 1 angives nederst. Når det nationale mærke anvendes som sundhedsmærke, skal cirklen have en udvendig diameter på mindst 4,5 cm og tallene i autorisationsnummeret skal være mindst 0,8 cm høje og 1-tallet mindst 1,1 cm højt.

Fødevarer, mærket med det nationale mærke, må kun afsættes på det danske marked og må ikke indgå i andre fødevarer, der senere afsættes udenfor det danske marked.

Fødevarestyrelsen kan tillade, at identifikationsmærket pakkemateriale overføres fra en virksomhed til en anden, og at den anden virksomhed anvender pakkematerialet på følgende betingelser:

- At produktionen af den pågældende fødevarer er ophørt på den virksomhed, hvis nummer er anført på det identifikationsmærkede materiale
- At værdien af det identifikationsmærkede materiale ikke er ubetydelig

Tilladelsen kan gives for en periode på højst 7 måneder.

14.3 Mærkning af hakket kød med fedtindhold

Hakket kød, der er mærket med det nationale mærke, som nævnt i afsnit 14.2, skal mærkes med oplysning om fedtprocenten, som kan angives som procent eller g/100 g. Dette krav gælder dog i en gros leddet, hvor det hakkede kød er fremstillet og pakket. I detailleddet er mærkning af hakket kød med fedtindhold frivilligt. Hvis en producent i detailleddet vælger at angive fedtprocent på hakket kød skal oplysningen naturligvis være korrekt og må ikke vildlede forbrugeren. Angivelse af fedtindhold for hakket kød udløser ikke krav om næringsdeklaration. Fedtprocenten kan angives på følgende måder:

- Som den faktiske fedtprocent ("X % fedt")
- Som et interval indenfor hvilket fedtprocenten ligger ("X-Y % fedt")
- Som et maksimalt fedtindhold ("Maks. X % fedt", "Fedtindhold mindre end X % eller lignende formulering)

For hakket kød mærket med "Maks. X % fedt", "fedtindhold mindre end X %" eller lignende, er der som udgangspunkt ikke fastsat nogen tolerancegrænse opad, hvilket betyder at fedtindholdet ikke må overstige X %.

Hvis fedtprocenten angives som et interval, skal den faktiske fedtprocent ligge indenfor intervallet. Der må ikke anvendes så bredt et interval, at det ikke har nogen nytteværdi for forbrugeren, fx vil et interval på 2-30 % som udgangspunkt være for bredt. Tolerancegrænserne ved mærkning med fedtindhold som et interval er +/- 1,5 g, når fedtprocenten er mindre end 10 og +/- 15 %, når fedtprocenten er over 10. Det betyder, at for hakket kød mærket med 3-7 % fedt er tolerancegrænserne 1,5 – 8,5 % fedt. For hakket kød mærket med 8-12 % fedt, er tolerancegrænserne 6,5 – 13,8 % fedt.

Placeringen af oplysning om fedtprocent skal ske i overensstemmelse med afsnit 5.4.

For hakket kød, der ikke markedsføres med det nationale mærke, skal mærkningen indeholde følgende angivelser: ”fedtindhold mindre end...” og ”Bindevæv/ kødproteinforhold mindre end...”⁴²⁾.

14.4 Særligt vedrørende indfrysning og holdbarhedsmærkning af kød

Der gælder særlige bestemmelser i forbindelse med indfrysning og holdbarhedsmærkning af kød. En nærmere beskrivelse heraf kan ses i bilag 3.

14.5 Særligt vedrørende varebetegnelser og udskæringer/dyreart

Varebetegnelsen på stykker af kød, bør følge de alment kendte betegnelser for dyrets udskæringer. Disse kan blandt andet ses på illustrationer fra Danske Slagterier og Landbrug og Fødevarer. Eksempelvis vil det være vildledende at markedsføre kød fra bov som om, den kommer fra skinken.

I forhold til skinke er hovedreglen, at ”skinke” skal bestå af hele skinkemuskler, hvor muskelstrukturen er tydelig på hele overfladen. Er der tale om findelt kød fra skinke udskæringen, kan man bruge betegnelsen ”fremstillet af skinkekød”.

Afgørelse: Anvendelse af varebetegnelsen ”skinke”

Fødevarerministeriets Klagecenter⁴³⁾ har i afgørelse vedr. markedsføring af færdigretten ”XX (ordene skinke og kølle indgår)” sagt:

”Fødevarer- og Veterinærklager finder, at markedsføringen af ”XX (ordene skinke og kølle indgår)” sammen med ordene ”mørt, mørt skinkekød” giver forbrugerne indtryk af, at det anvendte kød i produktet stammer fra skinken på grisen. Da kødet imidlertid stammer fra skanken på grisen, er markedsføringen vildledende. ”

”Vi lægger vægt på, at det fremgår af alment anvendte illustrationer fra såvel Danske Slagterier som Landbrug og Fødevarer om grisens udskæringer, at ”skinke” på grisen er bagbenets overlår. Det fremgår af illustrationerne, at skanken på grisen derimod er bagbenets underlår.

Derudover lægger vi vægt på, at skanken (underlåret) i det konkrete tilfælde er skåret fri af skinken (overlåret), og produktet er derfor ikke et blandingsprodukt. Det er derfor vildledende markedsføring, hvis skanken i sig selv markedsføres som skinke, fordi virksomheden har anvendt en hel anden del af grisen. ”

”Fødevarer- og Veterinærklager er enige med fødevarerregionen i, at anvendelsen af betegnelsen ”kølle” i det konkrete tilfælde ikke er vildledende. Vi mener, at betegnelsen ”kølle” af en forbruger ikke nødvendigvis kun kan forstås som betegnelsen for hele bagbenet (over- og underlår) på grisen. Betegnelsen dækker ikke over en bestemt del af svinet, og kan derfor anvendes mere frit. ”

⁴³⁾ Dengang ”Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager”.

Visse varebetegnelser for kødprodukter forbindes af forbrugeren med bestemte dyrearter, f.eks. skinke og bacon, som kommer fra svin. Hvis disse produkter ikke kommer fra svin, skal dyrearten oplyses, for ikke at vildlede forbrugeren, f.eks. ”kalkunskinke”. Det samme gælder hakkebøf, hvis denne ikke er lavet af oksekød, f.eks. ”hakkebøf af svinekød”.

14.6 Mærkning af oksekød og kalvekød

Der findes en særlig obligatorisk mærkningsordning for oksekød og kalvekød, bl.a. krav om mærkning med landet, hvor dyret er født, opvokset, slagtet og opskåret/hakket. For yderligere oplysninger om denne ordning henvises til forordningerne om mærkning af oksekød⁴⁴⁾ samt vejledning nr. 9555 af 11. november 2011 om mærkning af oksekød.

14.7 Mærkning af fjerkrækød

Der findes yderligere obligatoriske mærkningsoplysninger for fjerkrækød, der ikke har undergået anden behandling end kuldebehandling. Ifølge handelsnormerne skal fjerkrækød markedsføres i én af de tre former: Fersk, frosset og dybfrosset. I denne sammenhæng bruges ordet ”fersk” i samme betydning som kølet, dvs. kød, der opbevares på en temperatur mellem -2 og 4 grader C°. Dette må ikke forveksles med definitionen af fersk kød i hygiejneforordningen, som er bredere og omfatter alt ubehandlet kød, også frosset og dybfrosset.

For yderligere oplysninger henvises til forordningerne om handelsnormer for fjerkrækød (se bilag 1).

14.8 Maskinsepareret kød – definition, anvendelse og mærkning

Definitionen af maskinsepareret kød (MS-kød) fremgår af hygiejneforordningen for animalske fødevarer⁴⁵⁾ : ”Produkt der fremkommer ved, at kødet fjernes mekanisk fra kødbærende knogler eller fra fjerkrækroppe, således at muskelfibrene mister eller ændrer deres struktur”.

Der skelnes i forordningen mellem blødt og hårdt MS-kød. Blødt MS-kød må ikke have et calcium-indhold, som adskiller sig væsentligt fra indholdet i hakket kød.

Hvis blødt MS-kød herudover overholder de samme mikrobiologiske kriterier, som gælder for hakket kød, kan blødt MS-kød anvendes i tilberedt kød, som tydeligvist er beregnet til at varmebehandles af forbrugeren, før det spises. Det kan f.eks. være medisterpølse.

Blødt MS-kød, for hvilket det ikke er påvist, at det overholder de samme mikrobiologiske kriterier som for hakket kød, må kun anvendes til kødprodukter, der varmebehandles af autoriserede kødprodukt virksomheder inden salg til den endelige forbruger. Det samme gælder for hårdt MS-kød.

MS-kød betegnes altså som sådant ud fra produktionsmetoden. Såvel hårdt som blødt MS-kød skal angives som ”maskinsepareret kød” i ingredienslisten på fødevarer, hvilket fremgår af mærkningsdirektivet⁴⁶⁾. Det må ikke medregnes som ”kød”. Mærkningsmæssigt skelnes der ikke mellem blødt og hårdt MS-kød.

15. Markedsføring og mærkning af fiskerivarer/ akvakulturprodukter

<i>Mærkningsbekendtgørelsen §§ 44-45, §§ 48-51 og § 74</i>
--

15.1 Fiskefars og hakket fiskekød

Færdigpakket fiskefars og hakket fiskekød skal være mærket med oplysning om hakningstidspunkt, angivet ved dato og klokkeslæt. Såfremt pakningen sker i umiddelbart forlængelse af hakningen, er det tilladeligt at anføre tidspunktet for pakningen som ”hakningstidspunkt”.

15.2 Mærkning af engroseballager med fisk og fiskevarer

Der findes krav om mærkning af engroseballager med fisk og fiskevarer med visse oplysninger. Oplysningerne skal være anbragt på engroseballagen eller, hvis dette ikke er muligt, i relevante handelsdokumenter.

- Engroseballerede fiskevarer skal være mærket med oplysning om varebetegnelse og fremstillings- eller pakkedatoen. I stedet for datoen kan dog angives en kode, som skal kunne læses af modtageren og tilsynsmyndigheden.
- Engroseballage til færdigpakkede ferske fisk og fiskevarer skal være mærket med oplysning om højeste opbevaringstemperatur på 2 grader C°.
- Engroseballage til færdigpakkede letkonserverede fisk og fiskevarer skal være mærket med oplysning om højeste opbevaringstemperatur på 5 grader C°.

Hvis engroseballerede fiskevarer er mærket med holdbarhedsdato, må varen ikke, fx i forbindelse med ompakning i anden emballage, ommærkes med forlænget frist. Endvidere må varen ikke efter fristens udløb markedsføres i den pågældende engroseballage.

15.3 Markedsføring og mærkning af fiskerivarer og akvakulturprodukter

Der findes supplerende mærkningskrav for fiskerivarer og akvakulturprodukter, der er omfattet af EU's fælles mærkningsordning for fiskerivarer og akvakulturprodukter⁴⁷⁾, idet produkterne skal mærkes med artens handelsbetegnelse, videnskabeligt navn, produktionsmetodefangstområde og oplysningen ”optøet”, hvis varen har været frosset.

For nærmere information henvises til Fødevarestyrelsens hjemmeside under ”mærkning” og ”fisk”.

15.4 Særligt om mærkning af escolar og oliefisk/smørmakrel

Det er kun fisk af familien *Stromateidae*, der må markedsføres under betegnelsen ”smørfisk”.

Fisk fra familien *Gempylidae*, herunder Escolar (*Gempylidae flavobrunneum*) og oliefisk/smørmakrel (*Ruvettus pretiosus*) må ikke markedsføres som smørfisk. Disse skal markedsføres med varebetegnelsen ”escolar” henholdsvis ”smørmakrel”/”oliefisk” samt det latinske navn.

Der findes i hygiejneforordningen for animalske fødevarer⁴⁸⁾ specifikke krav til markedsføring af fisk af familien *Gempylidae* (herunder escolar og oliefisk/smørmakrel). Ferske, tilberedte og forarbejdede fiskevarer af ovennævnte familie:

- Må kun markedsføres indpakket/emballeret.
- Skal mærkes med tilberedningsanvisning, hvis det er relevant. Ferske fiskevarer skal altid mærkes med tilberedningsanvisning. Det skal fremgå, at fisken skal steges eller koges omhyggeligt, at kogevand og stegefedt ikke må bruges til sovs eller anden madlavning.

- Skal mærkes med oplysning om risikoen for diarré på grund af ufordøjelige voksorter ved fejlagtig tilberedning, medmindre fisken er varmebehandlet ved salg.
- Skal mærkes med både det danske og latinske/videnskabelige navn

16. Særligt om mærkning af dybfrosne engroseballerede fødevarer

Mærkningsbekendtgørelsen § 47

16.1 Bestemmelser for dybfrosne engroseballerede fødevarer

Dybfrosne, engroseballerede fødevarer, dvs. fødevarer, som efter dybfrysning og temperaturudligning overalt og uafbrudt holder en temperatur på -18 grader C° eller derunder, skal mærkes med følgende oplysninger:

- Varebetegnelsen, suppleret med oplysningen ”Dybfrossen”.
- Nettoindhold udtrykt i nettovægt.
- Navn eller firmanavn og adresse på producenten, pakkevirksomheden eller en forhandler, der er etableret indenfor EU.

Kravene i dette afsnit gælder dog ikke for konsumis.

Oplysningerne i dette afsnit skal være anbragt på emballagen, beholderen eller pakningen eller på en fastgjort etiket herpå.

Se om mærkning af færdigpakkede dybfrosne fødevarer under afsnit 12.8.

16.2 Bestemmelser for frosne fødevarer af animalsk oprindelse

Fra 1. juli 2012 gælder det, at for frosne animalske fødevarer til konsum skal ledere af fødevarer virksomheder sikre, at følgende oplysninger meddeles til den fødevarer virksomhedsleder, som fødevareren leveres til, indtil fødevareren er anvendt til videre forarbejdning eller mærket i overensstemmelse med mærkningsdirektivet (2000/13/EC)⁴⁹⁾ :

- Fremstillingsdatoen, og
- Indfrysningdatoen, hvis denne er forskellig fra fremstillingsdatoen.

Ved frosne fødevarer af animalsk oprindelse, forstås animalske fødevarer som er omfattet af hygiejneforordningen for animalske fødevarer⁵⁰⁾, dvs. alle animalske produkter (kød, kødprodukter, fisk, mælk og mejeriprodukter), dog ikke fødevarer, der indeholder både vegetabiliske produkter og forarbejdede animalske produkter (f.eks. pizza med skinke).

Hvis f.eks. hakket kød anvendes til kødboller, som herefter fryses ind, er det fremstillingsdatoen og indfrysningdatoen for selve kødbollerne, der skal angives. Ikke for det hakkede kød, der er anvendt til fremstilling af kødbollerne.

I tilfælde af fødevarer, som er fremstillet af flere forskellige råvarer med forskellige fremstillings- og frysedatoer, skal den tidligste fremstillings- og/eller frysedato oplyses.

Ved fremstillingsdatoen forstås:

- Slagtedatoen for slagtekroppe, halve slagtekroppe og fjerdinge

- Datoen for nedlæggelsen, i tilfælde af slagtekroppe fra vildt
- Fangst- eller høstdato for fiskeriprodukter
- Datoen for forarbejdning, opskæring, hakning eller tilberedning for andre fødevarer af animalsk oprindelse

17. Vildlednings- og anprisningsbestemmelser

Mærkningsbekendtgørelsen § 71 og §§ 75-76

Fødevarerforordningen: art 16

17.1 Generelt om vildledning.

Det er forbudt at vildlede forbrugerne i henhold til fødevarerforordningens art. 16. Hvorvidt et produkt ved dets mærkning vildleder, konkluderes på grundlag af en konkret vurdering, som beror på om en almindeligt oplyst, rimelig opmærksom og velunderrettet gennemsnitsforbruger vil blive vildledt af den pågældende mærkning på et givent produkt. Parametre, der kan spille ind ved denne vurdering, er elementer som fx illustrationer på emballagen, skrifttypografien der er anvendt, farver, flag, samt naturligvis generelle anprisninger i form af udsagn, udtalelser, mottoer, slogans med meget mere. Alle disse elementer sammenholdt med den faktiske præsentation af fødevareren vil danne grundlaget for vildledningsvurderingen.

Afgørelse: Vildledende markedsføring

Fødevarerministeriets Klagecenter⁵¹⁾ har i afgørelse vedr. et produkt ”smagen af [NN]” sagt:

”...anprisningen ”Smagen af [NN]” er en grov vildledning af forbrugerne, når de smagsgivende ingredienser ikke har deres oprindelse på [NN], og der ikke er nogen baggrund for eller indhold i anprisningen.

.... hvis en virksomhed ønsker at fremstille ”[NN] produkter”, må produkterne være fremstillet på [NN], eller fremstillet efter en oprindelig [NN] opskrift/fremstillingsmetode. Hvis en virksomhed ønsker at fremstille produkter med betegnelsen ”Smagen af [NN]”, skal de smagsgivende ingredienser stamme fra [NN], men produkter skal ikke nødvendigvis fremstilles på [NN] eller efter en oprindelig opskrift”.

⁵¹⁾ Dengang ”Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager”.

Vildledningsreglerne gælder for virksomhedens samlede markedsføring, herunder for reklamer og på internettet.

Afgørelse: vildledningsbestemmelsernes anvendelsesområde

Fødevarerministeriets Klagecenter har i afgørelse vedr. markedsføringen af et produkt på virksomhedens hjemmeside sagt:

”I har gjort gældende, at I ikke kan blive givet en indskærpelse for tekst, som aldrig har været på pakningen. I mener således, at angivelser på hjemmesiden ikke kan medtages.

Vi kan hertil oplyse, at mærkningsbekendtgørelsens § 76 omfatter al jeres markedsføring, herunder både angivelser på emballage og hjemmeside. Vi er således ikke enige i jeres synspunkt”.

17.2 Ernærings- og sundhedsanprisninger

Ernærings- og sundhedsanprisninger er reguleret i anprisningsforordningen⁵²⁾.

17.3 Mærkning der giver indtryk af særlige egenskaber, der er generiske for typen

Det er forbudt at markedsføre en fødevarer, som havende særlige egenskaber, når egenskaben er generisk (alment gældende) for den type fødevarer. Fx må man ikke anprise almindelige ubehandlede kartofler som: ”Benders Fantastiske Kartofler – 0 % fedt” , idet ingen ubehandlede kartofler indeholder fedt.

Afgørelse: Anprisning vedr. juice i strid med § 75

Fødevarerministeriets Klagecenter har i afgørelse vedr. en anprisning på en juice sagt:

”Med den anvendte anprisning giver NN udtryk for, at det er særligt for friskpresset juice, at der ikke er tilsat farve- og konserveringsstoffer, selvom dette også er tilfældet for anden juice. Dette er forbudt (mærkningsbekendtgørelsens § 75). ”Friskpresset må derfor ikke indgå i anprisningen”

17.4 Mærkning der angiver sygdomsforebyggende egenskaber eller giver anledning til angstfølelser

Det er forbudt, at markedsføre en fødevarer som om den besidder egenskaber, der kan kurere sygdomme eller sygdomssymptomer. Endvidere er det forbudt at markedsføre en fødevarer på en sådan måde, at den kan skabe, vække eller udnytte angstfølelser hos forbrugerne.

Afgørelse: Angivelser om sygdomsforebyggende egenskaber

Fødevarerministeriets Klagecenter⁵³⁾ har i afgørelse vedr. angivelser om, at et produkt er sygdomsforebyggende, sagt:

”De fire omhandlede anprisninger indikerer, at formålet med indtagelse af produktet er at lindre en begyndende ondt i halsen samt fjerne et halsonde. Produktet markedsføres således med at have gavnlige virkninger på sygdom og/eller sygdomssymptomer. Denne markedsføring er i strid med forbuddet mod ved mærkning, reklame m.v. at anvende angivelser om, at en fødevarer kan forebygge, lindre eller have gavnlige virkninger på sygdomme eller sygdomssymptomer (mærkningsbekendtgørelsens § 76, nr. 1)”.

⁵³⁾ Dengang ”Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager”.

17.5 Natur, naturlig, fri for, uden, ikke tilsat og lignende

Ved vurderingen af anprisningerne ”natur”, ”naturlig” og lignende vil det bl.a. være relevant at se på, hvilken type fødevarer, der er tale om, samt hvilken fremstillingsmetode der er anvendt.

Hvis fx en enkelt ingrediens eller hele fødevareren anpriseres som ”naturlig”, skal ingrediensen eller fødevareren som hovedregel opfylde kriteriet om, at denne fremstår, som den eksisterer i naturen ved ingen eller kun minimal behandling.

Anprisninger som ”uden kunstige farver”, ”naturlige farvestoffer” og lignende er hidtil ikke vurderet som vildledende, hvis de farvestoffer, som er anvendt i fødevareren, er fremstillet ved en simpel fysisk proces ud

fra et stof af vegetabilsk eller animalsk oprindelse. Der vil dog altid skulle foretages en konkret vurdering i hver enkelt sag.

Eksempel: Naturligt sødet læskedrikkoncentrat – vildledende

Vildledende at anvende anprisningen ”naturligt sødet” om et læskedrikkoncentrat, der var tilsat sukker (saccharose). Fødevederedirektoratet fandt, at anprisningen ”naturligt sødet” er egnet til at give indtryk af, at fødevaren kun indeholder det sukker, som er naturligt forekommende i det forarbejdede produkt.

Eksempel: Ikke tilsat konserveringsmiddel – ikke vildledende

Ikke vildledende at anvende anprisningen ”uden konserveringsmidler” på økologisk sojadrik. Drikken indeholdt ikke konserveringsmiddel, men kunne lovligt have været tilsat mælkesyre (E 270).

17.6 Frugtillustrationer/navne og aroma

Illustrationer af frugt eller frugtnavne på emballagen kan være vildledende, hvis forbrugeren forventer at finde frugt i produktet, men fødevaren udelukkende indeholder aroma. Som udgangspunkt kan frugtillustrationer og navne anvendes, hvis et produkt indeholder bestanddele af den pågældende frugt (frugtsaft/frugtkød), simpelt ekstrakt eller naturligt aroma⁵⁴) af frugten. Der skal være overensstemmelse mellem frugtillustration og indholdet af frugt i produktet, men også produkter der alene indeholder naturlig aroma vil som udgangspunkt kunne markedsføres med frugtillustrationer/navne.

Frugtillustrationer og frugtnavne bruges ofte til at kommunikere en smag, hvilket kan skabe en forventning hos forbrugeren om, at smagen stammer fra et indhold af rigtig frugt (i en eller anden form). Her kan det være afgørende, om frugten på emballagen fremstår naturligt som i virkeligheden (billede), eller om det er en tegning (evt. udformet som en frugtmand). Som udgangspunkt vil det ikke ændre det vildledende indtryk, at forbrugeren kan læse i ingredienslisten, at der alene er tale om kunstige aromaer. Dette skyldes, at ingredienslisten ofte fremstår mindre fremtrædende og ikke er placeret på et tilsvarende i øjenfaldende sted. På den anden side kan det vildledende indtryk som udgangspunkt ændres, hvis det gøres åbenlyst overfor forbrugeren, at produktet ikke hovedsageligt baserer sig på frugt/frugtsaft, ekstrakter eller naturligt aroma men kunstigt aroma. Dette kan gøres ved i tilknytning til billedet og på et ligeså i øjenfaldende sted at gøre opmærksom på, at der er tale om kunstigt aroma. Det kan som udgangspunkt også gøres ved fx at sætte ”smag” efter et frugtnavn, eksempelvis ”dansk vand med citrusmag”. ”Mærkning med ordet ”smag” vil som udgangspunkt også kunne fjerne det vildledende indtryk, selvom der alene er tale om et indhold af kunstigt aroma.

Det vil dog altid være en konkret vurdering af den samlede markedsføring, der afgør, om forbrugeren kan blive vildledt. da det afhænger af, hvorvidt der er tilstrækkelig sammenhæng mellem billeder, ord, forventninger til produktet samt indhold af produktet.

Når man vurderer om markedsføring med frugtillustrationer/navne og brug af kunstigt aroma, kan være vildledende vil det blandt andet have betydning, hvor stor andel af kunstigt aroma der er anvendt. Her vil udgangspunktet være, at en rimelig del af smagen skal komme fra den naturlige ingrediens, herunder naturlige aromaer. Når man skal vurdere, om en rimelig del af smagen i produktet kommer fra den naturlige ingrediens, er udgangspunktet, at produktet stadig skal smage af den pågældende frugt, selvom man fjerner den kunstige aroma.

Ved markedsføring af produkter, som forventes at udgøre en minimal eller ingen næringsværdi, fx tyggegummi, vil der som udgangspunkt kunne anvendes frugtillustrationer/navne til trods for et indhold af kun kunstigt aroma.

Eksempel: Vejledende retningslinjer for danskvand med frugtsmag

Når man vurderer markedsføringen af danskvand med smag, som mærkes fx ”danskvand med citrus” eller ”danskvand citrus” og evt. suppleres med billeder af en citrusfrugt, så skal produktet som udgangspunkt have et naturligt indhold af den pågældende frugt, evt. naturligt aroma. Er der ikke tale om et naturligt indhold af frugt men kunstigt aroma, skal der gøres opmærksom på dette i markedsføringen af produktet. Dette kan fx ske ved at mærke med ”x-smag” eller lignende, således at forbrugeren ikke er i tvivl om produktets indhold.

Eksempel: Vejledende retningslinjer for vanilje

Hvis et produkt markedsføres med betegnelsen vanilje, fx ”vaniljeflødeis”, skal produktet indeholde ægte vanilje evt. sammen med kunstigt aroma (vanillin). En rimelig del af vaniljesmagen skal stamme fra den ægte vanilje⁵⁵⁾ - enten ved at tilsætte ren vanilje fra vaniljebønnen/korn eller ved udtræk heraf eller i form af en naturligt vanilje aroma.

⁵⁵⁾ Når man vurderer om en rimelig del af smagen kommer fra den ægte vanilje, skal man se på, om produktet stadig smager af vanilje, selvom man fjerner den kunstige aromasmag.

17.7 Hjemmelavet, hjemmebagt, egen fremstilling og lignende

Ved vurderingen af om anprisningen ”hjemmelavet”, ”hjemmebagt”, ”egen fremstilling” eller lignende kan anvendes uden at vildlede, kan det blandt andet indgå i afvejningen, hvilken fremstillingsmetode der er anvendt, herunder om der er anvendt egne opskrifter, og/eller om fødevaren fremstilles fra grunden, herunder om der anvendes råvarer eller halvfabrikata. Det forhold, at fødevaren sælges et andet sted end der, hvor den er fremstillet, kan ikke i sig selv begrunde, at anprisningen er vildledende.

Afgørelse: Hjemmelavet chokolade – ikke vildledende

Landsretten sagde i sagen, at det ikke var vildledende at anvende anprisningen ”hjemmelavet” om chokoladeprodukter, der blev solgt i flere egne samt ikke egne detailbutikker. Produktionen foregik centralt på én fabrik. Domstolen udtalte, at anvendelse af anprisningen ”hjemmelavet” ikke kunne begrænses til de tilfælde, hvor produktet er fremstillet i den detailforretning, hvorfra det sælges. Domstolen lagde desuden vægt på produkternes originalitet, fremstillingsprocessen fra råvare til færdigvare og fremstillingsmetoden, der i væsentligt omfang skete i hånden og i øvrigt var uændret gennem 50-60 år, ligesom markedsføring og salg var foregået på samme måde i alle årene.

Eksempel: Hjemmelavede forårsruller – vildledende

Vildledende at anprise forårsruller som ”hjemmelavede”, da forårsrullerne blev modtaget færdiglavede fra en fabrik, og restauranten alene skulle opvarme dem inden servering.

17.8 Frisk, ny og lignende

Anprisningerne ”frisk”, ”friskpresset”, ”friskbagt”, ”frisksmurt”, ”ny” eller lignende er som udgangspunkt ikke forenelig med en længere holdbarhedsperiode.

Vurderingen af anprisningen afhænger af, hvilken fødevarer der er tale om. Således må det sædvanligvis kræves, at fx brød, der anpriseres som "frisk", sælges inden for et døgn fra fremstillingen, hvorimod frugt vil kunne anpriseres som frisk i flere dage efter plukningen. Afgørende for om en fødevarer kan kaldes "frisk", er som udgangspunkt, at fødevareren på salgstidspunktet har bevaret sit friskhedspræg, og at fødevareren er relativ ny.

Når det skal vurderes, om fødevareren har bevaret sit friskhedspræg, kan der bl.a. ses på fødevareren smag, lugt og udseende. Endvidere kan det indgå i vurderingen, hvorvidt der har været anvendt konserveringsmidler. Som udgangspunkt vil anvendelse af konserveringsmidler ikke bevirke nogen forlængelse af det tidsrum, inden for hvilket det er muligt at anprise den pågældende fødevarer som frisk. Det betyder, at en fødevarer, hvis holdbarhed er kunstigt forlænget, som udgangspunkt kun kan anpriseres som "frisk" i det tidsrum, hvor en tilsvarende fødevarer uden kunstig forlænget holdbarhed, ville have bevaret sit friskhedspræg.

Ovenstående betragtninger gør sig ligeledes gældende i de tilfælde, hvor det ikke er selve fødevareren, der anpriseres som "frisk", men tilberedningen, produktionen eller lignende.

For så vidt angår æg, er det i henhold til handelsnormerne for æg fastsat, at æg i kvalitetsklasse A kan betegnes "friske", og at denne betegnelse ikke skal ændres i den periode, hvor ægget må markedsføres, dvs. 21 dage efter læggedagen.

Eksempel: Friskmalet kaffe – vildledende

Vildledende at anvende anprisningen "friskmalet" om en kaffe, der havde en holdbarhed på op til 1 år, idet køberen ville forvente, at kaffen var malet kort tid før det endelige salg i detailledet.

Eksempel: Friskbagt brød – ikke vildledende

Det er ikke vildledende at anvende anprisningen "friskbagt" om et brød, der udelukkende bliver solgt den dag, hvor brødet er bagt.

Dog vil det som udgangspunkt være vildledende, såfremt et forbagt brød (bake-off) anpriseres som "friskbagt", medmindre at der samtidig skiltes med, at der er tale om et forbagt brød/bake-off. Derimod må brød, som er bagt på dej, der har været frosset, gerne anpriseres med "friskbagt".

Afgørelse: Nypresset/friskpresset appelsinjuice - vildledende:

Fødevarerministeriets Klagecenter⁵⁶⁾ har i afgørelse vedr. en appelsinjuice med en holdbarhed på 6 måneder sagt:

"Sekretariatet finder, at den gennemsnitlige forbruger vil forstå anprisningen nypresset og friskpresset som en tilkendegivelse af, at juicen er presset for nylig og dermed også har en kort holdbarhed. Vi finder derfor, at anprisningerne på NN's æble- og appelsinjuice i X serien er vildledende".

⁵⁶⁾ Dengang "Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager".

17.8.1. Særligt angående "frisk pasta"

Frisk pasta-anprisningen har været anvendt i Danmark siden slutningen 80'erne. I tiden siden da er det blevet normen, at anprise visse typer pasta som "frisk", selvom det fx er pakket i beskyttet atmosfære, og

dermed har en forlænget holdbarhed. Kriterierne for at kunne anprise en pasta som ”frisk” er, at det har en kort kogetid (typisk 3-4 min) og en kortere holdbarhed en ”tør” pasta.

17.9 Luksus og lignende

En anprisning som ”luksus” kan ofte være vanskelig at fastslå som værende vildledende. Afgørende vil være, om anprisningen i det konkrete tilfælde kan verificeres, dvs. om der kan opstilles et sammenligningsgrundlag. Der er flere forhold, som kan tages i betragtning, herunder om fødevarer adskiller sig positivt fra andre tilsvarende fødevarer på markedet med hensyn til art, mængde af bestemte ingredienser eller med hensyn til fremstillingsmetoden. Der kan ikke opstilles præcise kriterier for, hvad der skal til, for at en fødevarer kan betegnes som en luksusfødevarer. Hvis den anpriste fødevarer kvalitetsmæssigt er identisk med eller ringere end tilsvarende fødevarer, der ikke anpriser med luksus, eller der alene er tale om uvæsentlige forskelle, peger det imidlertid i retning af, at anprisningen kan være vildledende.

Ligeledes vil den pris, som varen sælges til, kunne indgå i den samlede vurdering. Hvis en fødevarer, anprist som en luksusfødevarer, sælges meget dyrt, men er kvalitetsmæssigt identisk med eller ringere end tilsvarende fødevarer, der ikke anpriser med ”luksus”, eller er der alene tale om uvæsentlige forskelle, kan det med henvisning til prisen yderligere tale for, at der foreligger vildledning, idet køber må forventes at have ekstra høje forventninger til fødevarerens kvalitet. Det omvendte er tilfældet for en fødevarer, som sælges meget billigt, idet køber, uagtet at fødevarer er anprist som en luksusfødevarer, her antageligvis ikke vil have så høje forventninger til fødevarerens kvalitet henset til den meget lave pris. Den lave pris vil derfor være en omstændighed, som kan tale imod, at der foreligger vildledning. Om der i konkrete tilfælde er tale om vildledning vil dog stadig afhænge af, om den samlede mærkning og markedsføring af fødevarer skønnes vildledende.

En fødevarer kan sædvanligvis ikke anpriser som en luksusfødevarer, blot fordi den opfylder en varestandard. Er der derimod i et produkt ”marmelade ekstra” fx anvendt frugt i meget større mængder, end den minimumsmængde som kræves efter standarden, vil en sådan fødevarer efter omstændighederne kunne anpriser som en luksusfødevarer.

Eksempel: Luksus salater – vildledende

Vildledende at anvende betegnelsen ”luksus” på en række salater, herunder skinkesalat, rejesalat, tunsalat m.v., da virksomheden ikke kunne dokumentere, hvori det luksuriøse bestod.

17.10 Ægte, rigtig, traditionel, original, klassisk, ren og lignende

Anprisninger som ”ægte”, ”rigtig”, ”traditionel”, ”original”, ”ren” og lignende må kunne tages til indtægt efter deres ordlyd. Anpriser en fødevarer således som ”ren rå marcipan”, må man forvente, at der er tale om en fødevarer, som udelukkende er fremstillet af mandler (samt andre ingredienser som fx sukker), men dvs. uden abrikoskerner eller lignende.

Er der ikke en varestandard for fødevarer, vil der i visse tilfælde være mulighed for at producere fødevarer med varierende ingredienser. For sådanne fødevarer kan varebetegnelsen kombineres med anprisninger som ”ægte”, ”traditionel” eller tilsvarende, hvis det kan sandsynliggøres, at fødevarer er fremstillet efter en traditionel opskrift.

Anvendes eksempelvis anprisningen ”ægte” i forbindelse med en generisk (arts-)betegnelse, må det normalt betragtes som vildledende. Dette skyldes, at anprisningen antyder, at der også findes en fødevarer, som ikke er ægte. Som eksempel kan nævnes, at betegnelsen ”ægte peberrod” er vildledende, idet al peberrod som udgangspunkt må betegnes som værende ægte, da det ellers ikke må kaldes peberrod.

Anprisningerne ”ægte”, ”rigtig”, ”traditionel” m.v. kan være kombineret med en anden anprisning. Eksempler herpå er ”ægte håndværk” eller ”rigtig friskbagt”. I den forbindelse skal anprisningerne ”ægte” og ”rigtig” vurderes i sammenhæng med den anden anprisning. Som udgangspunkt vil udtryk som ”ægte”, ”rigtig”, ”traditionel” m.v. forstærke indtrykket af den anprisning, som udtrykket knytter sig til, hvilket kan være et kriterium, der kan inddrages i vurderingen af, om anprisningen er egnet til at vildlede.

Eksempel: Ægte håndværk – vildledende

Vildledende at anprise biksemad med ”ægte håndværk”, da produktet hovedsageligt var fremstillet ved brug af maskiner, ligesom anvendelsen af halvfabrikata udgjorde en stor del af produktets hovedingredienser.

Afgørelse: RIGTIG Juice – ikke vildledende

Dommen vedrører produktet ”RIGTIG Juice”. Landsretten fandt, at betegnelsen ”RIGTIG juice” fremstår som et identifikationsmærke og kendetegn for Rynkebys juiceprodukter (30 års indarbejdelse), og ikke er et meningsbærende varemærke, hvorfor betegnelsen ikke er vildledende.

17.11 Gammeldags

Anprisningen ”gammeldags” bør som udgangspunkt alene anvendes, hvis det kan dokumenteres, at der er anvendt en gammel opskrift eller fremstillingsmåde, der er helt eller delvist forladt i moderne produktion.

Det fremgår af mælkeproduktbekendtgørelsen⁵⁷⁾, at betegnelsen ”gammeldags kærnemælk” må anvendes om kærnemælk af syrnet mælk eller syrnet fløde, der hidrører fra den traditionelle kærningsproces ved fremstilling af smør.

Eksempel: Gammeldags bolcher – vildledende

Vildledende at betegne bolcher som ”gammeldags”. Bolcherne adskilte sig ikke fra virksomhedens andre typer af bolcher m.h.t. sammensætning og produktionsmetode, og bolcherne var hverken fremstillet efter gammel opskrift eller en tilvirkningsmåde, som er helt eller delvist forladt i moderne produktion.

17.12 Mærkning med ”100 %” eller lignende

Undertiden ses mærkning med f.eks. ”100 % kød” på bl.a. fjerkrækød. Mærkning med 100 % på fødevarer forudsætter for det første, at der virkelig er tale om 100 % af den pågældende vare. Det vil fx være vildledende at mærke med ”100 % kød” på kød, som er sprøjtet med vand (såkaldt ”watermisting”). Anden forudsætning er, at det er noget særligt for dette produkt i forhold til andre produkter på markedet. F.eks. 100 % kyllingekød i forhold til kyllingekød, der er tilsat luge. Omvendt vil det være vildledende at mærke med ”100 % mælk” på konsummælk, idet al konsummælk skal være 100 % mælk.

17.13 Særligt om anprisninger i restauranter

Anprisninger i menukort, oplysninger på hjemmesider mv. skal være korrekte. Fremhæves det eksempelvis, at der til en ret bruges unghane, så kan man ikke servere kylling.

Eksempler på anprisninger:

- Wienersnitzel (er det kalvekød og hvis ikke fremgår det så klart at der er tale om fx svinekød?)
- Vildsvin

- □ Bacon – fremgår det hvis det ikke er af svin
- Kylling/unghane/poulard – bruges den korrekte betegnelse?
- Udskæringer af kød svarer de over ens med det, der bliver serveret?
- Rødspættefileter – skal være fra en rødspætte
- Rødfisk/rødtunge, hvor der serveres pangasius
- Gorgonzola /Danablue
- Geografiske betegnelser, f.eks. Samsø kartofler – skal være kartofler fra Samsø.
- Fadøl, er det den rigtige fad der er tilsluttet den rigtige hane?
- Hjemmelavet, hjemmebagt, frisk, ny, gammeldags, luksus, ægte, original og klassisk.

Afgørelse: Oprindelse - vildledende:

Fødevareministeriets Klagecenter⁵⁸⁾ har i afgørelse vedr. vildledning på menukort sagt:

”Sekretariatet finder, at den samlede markedsføring af Colorado Steak giver forbrugerne indtryk af, at kødet er fra USA. Da kødet var dansk ved tilsynet, er markedsføringen vildledende.

Markedsføringen af fødevarer må ikke vildlede forbrugerne (fødevareforordningens⁵⁹⁾ artikel 16). Det beror på en samlet vurdering af markedsføringen, om en almindelig oplyst, rimelig opmærksom og velunderrettet gennemsnitsforbruger vil blive vildledt. Sekretariatet er enig med dig i, at dele af markedsføringen i menukortet knytter sig til, at Colorado Steak tilberedes og serveres på amerikansk vis. Vi finder dog, at det samlede indtryk er, at Colorado Steak er af amerikansk kød”

⁵⁸⁾ Dengang ”Sekretariatet for Fødevare- og Veterinærklager”.

⁵⁹⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarelovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevarsikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevarsikkerhed (178/2002), med senere ændringer.

17.14 Delikatesseprodukter

Udgangspunktet for delikatesseprodukter er, at det er et produkt, som vurderes at være bedre end gennemsnittet for det pågældende produkt på markedet, og at dette forhold ikke synes at være afhængigt af fremstillingsmetode. Der er mange faktorer, der spiller ind ved vurderingen af, om et produkt kan betegnes som delikatesse. Det er således ikke et område med et klart facit, men vil afhænge af en konkret vurdering af det enkelte produkts kvalitetsparametre og markedsføring.

Af parametre, der kan bevirke, at et produkt kan betragtes som delikatesse, kan nævnes:

- En høj procentdel af den primære ingrediens, fx ekstra mange rejer i en rejesalat, dvs. over gennemsnittet for indhold af rejer i rejesalat på markedet.
- Kvalitetsråvarer, fx særlige rejer, der adskiller sig i kvalitet fra de mest almindeligt anvendte på markedet.
- Renere råvarer og færre eller ingen tilsætningsstoffer, fx en hjemmelavet mayonnaise.
- En særlig god opskrift, fx særligt friske asparges i rejesalaten.

Selvom et produkt vurderes at falde ind under betegnelsen ”delikatesse”, kan produktets samlede markedsføring alligevel være egnet til at vildlede, fx hvis der anvendes anprisninger på emballagen, som produktet ikke lever op til.

17.15 Supplerende datoer

Det er frivilligt at mærke med supplerende datoer på pakningen, som fx tappedato eller pakkedato. En sådan angivelse må dog ikke være egnet til at vildlede forbrugeren.

17.15.1 Produktionsdato

Ved produktionsdato forstås den dato, hvor fødevaren har antaget de specifikke karakteristika, der definerer den type fødevare. Det er med andre ord den dato, hvor fx en ost har opnået den fasthed, smag osv., der betegner fx en Havarti, Blue, Gouda osv.

17.15.2 Pakkedato

Pakkedatoen forstås som det tidspunkt, hvor fødevaren er blevet indesluttet i færdigpakningen. Det vil sige, at det er det tidspunkt, hvorefter emballagen skal brydes eller åbnes for at kunne komme i kontakt med produktet. Er posen fx åben i den ene ende, er fødevaren ikke at betragte som pakket. Der er ikke krav til pakkedatoens præcisering, så længe den ikke fremstår vildledende. Tidspunktet kan således angives i fx dato, uge eller måned.

Fødevarestyrelsen, den 14. januar 2013

MAI-BRITT LYNGHOLM HANSEN

- 1) EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING (EU) Nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011
- 2) Fødevarerforordningen: Europa-Parlamentets og Rådets Forordning (EF) nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarerlov-givningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevarer sikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevarer sikkerhed.
- 3) Jf. definitionen i Fødevarerforordningen (EF) N. 178/2002 af 28. januar 2002: "markedsføring": besiddelse af fødevarer med henblik på salg, herunder udbydelse til salg eller anden overførsel, som finder sted mod eller uden vederlag, herunder selve salget og distributionen og selve den overførsel, der sker på andre måder.
- 8) Bekendtgørelse nr. 1015 af 10/12/2003 om naturligt mineralvand, kildevand og emballeret drikkevand nr. 1015 af 10/12/2003.
- 10) Se også afsnit 13.3.1 om angivelse af oprindelse i forbindelse med internetsalg.
- 12) Se om beskrivende varebetegnelser i afsnit 7.3.
- 16) Se definition af tilberedt kød i bilag 3, afsnit 1
- 17) Fortegnelse over tilsætningsstoffer til fødevarer.
- 19) Læs mere i afsnit 7.6 om fødevarens fysiske tilstand eller særlige behandling.
- 20) Bekendtgørelse nr. 22 af 11. januar 2005 om tilsætningsstoffer til fødevarer.
- 21) Bekendtgørelse nr. 433 af 3. juni 2005 om aromaer m.m., der må anvendes til fødevarer.
- 22) Bekendtgørelse nr. 878 af 30. oktober 2003 om frugtsaft m.v.
- 23) Bekendtgørelse nr. 838 af 10. oktober 2003 om marmelade og frugtgelé samt kastanje creme m.v.
- 24) Bekendtgørelse nr. 336 af 13. maj 2003 om kakao-, chokolade- og veckaovarer.
- 25) Bekendtgørelse nr. 529 af 18. juni 2003 om visse former for sukker.
- 26) Bekendtgørelse nr. 829 af 1. september 2000 om kaffe- og cikorieekstrakter.
- 27) Bekendtgørelse nr. 335 af 10. maj 2004 om mælkeprodukter m.v.
- 28) Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 af 22. oktober 2007 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om særlige bestemmelser for visse landbrugsprodukter (fusionsmarkedsordningen), afsnit II , artiklerne 113 og 118 samt bilag I, del VII a og bilag XVI vedrørende betegnelser og definitioner vedrørende olivenolie og olie af olivenpresserester.
- 29) Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 af 22. oktober 2007 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om særlige bestemmelser for visse landbrugsprodukter (fusionsmarkedsordningen), bilag XV vedrørende handelsnormer for smørbare fedtstoffer.
- 30) Der findes dog visse undtagelser, som beskrevet i afsnit 12.6 samt særlige mærkningskrav for så vidt angår holdbarhedsangivelse på hakket kød, se bilag 3, afsnit 3.
- 31) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarerlov-givningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevarer sikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevarer sikkerhed, artikel 14
- 32) Kommissionens forordning (EF) nr. 543/2008 af 16. juni 2008 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 for så vidt angår handelsnormer for fjekræk, artikel 5, stk. 3.
- 33) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer, bilag 3, afsnit X, kapitel I, pkt. 3.
- 34) En simpel tilvirkning af produkter opfattes som tilstrækkeligt. En simpel tilvirkning kan fx være en udportionering af et produkt i mindre salgsheder.
- 35) Læs om QUID-mærkning i kapitel 9.
- 36) "umiddelbart" er i løbet af et normalt tilsyn i detail, dvs. som fingerregel indenfor ¼ time.
- 38) Kommissionsforordning (EF) nr. 1580/2007 med ændringer i Kommissionsforordning (EF) nr. 1221/2008 i art. 4, stk. 3.
- 39) Her er mængden af mad ikke afgørende for, hvorvidt der er tale om en færdigpakket fødevarer. Der kan godt bestilles til flere dage. Fødevarer kan som udgangspunkt stadig betragtes som bestilt, selvom der er tale om en løbende abonnementsordning.
- 40) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer
- 41) Kommissionens forordning (EF) nr. 1162/2009 af 30. november 2009 om gennemførelsen af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004, (EF) nr. 854/2004 og (EF) nr. 882/2004
- 42) Kommissionens forordning (EF) nr. 1162/2009 af 30. november 2009 om overgangsforanstaltninger i forbindelse med gennemførelsen af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004, (EF) nr. 854/2004 og (EF) nr. 882/2004.
- 44) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1760/2000 af 17. juli 2000 om indførelse af en ordning for identifikation og registrering af kvæg og om mærkning af oksekød og oksekødsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EF) nr. 820/97.
Rådets forordning (EF) nr. 361/2008 af 14. april 2008 om ændring af forordning (EF) nr. 1234/2007 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om særlige bestemmelser for visse landbrugsprodukter (fusionsmarkedsordningen), bilag XIa.
- 45) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 1.14 og bilag III, afsnit V, kapitel III, punkt 3 og 4
- 46) Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF af den 20. marts 2000 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler samt reklame for sådanne levnedsmidler, artikel 6, stk. 6 og bilag I for kategoribetegnelsen kød som ændret ved direktiv 2001/101/EF
- 47) Rådets forordning (EF) nr. 104/2000 af 17. december 1999 om den fælles markedsordning for fiskerivarer og akvakulturprodukter samt Rådets forordning (EF) af 20. november 2009, artikel 58, stk. 6.
- 48) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer. Bilag III, afsnit VIII som ændret ved bilag VII, pkt. 2, litra C i Kommissionens forordning (EF) nr. 2074/2005 om gennemførelsesbestemmelser til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004.
- 49) Kommissionens forordning (EU) Nr. 16/2012 af 11. januar 2012 om ændring af bilag II til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 for så vidt angår krav vedrørende frosne animalske fødevarer til konsum.
- 50) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer
- 52) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 af 20. december 2006 om ernærings- og sundhedsanprisninger af fødevarer. Læs mere herom i "Vejledning om anprisningsforordningen", 9175 af 20. maj 2008.
- 54) Med aromaforordningen (1334/2008) skelnes der i reglerne mellem naturlige og kunstige aromaer. Der er i forordningen opsat retningslinjer for brug af anprisningen "naturlig" om en aroma. I art. 16 (2) står der: "Udtrykket »naturlig« må kun anvendes til at beskrive en aroma, hvis den aromagivende bestanddel udelukkende omfatter aromapræparater og/eller naturlige aromastoffer".
- 57) Bekendtgørelse nr. 335 af 10. maj 2004 om mælkeprodukter m.v.

1. Indledning

1.1 Mærkningsforordningen

2. Ansvar og anvendelsesområde

2.1 Ansvar for korrekt mærkning

2.2 Vejledningens geografiske anvendelsesområde

3. Mærkningens udformning

3.1 Klart synlig, let læselig og uudslettelig

3.2 Mærknings sproget

4. Lotmærkning

4.1 Formålet med lotmærkning

4.2 Fødevarer, der skal lotmærkes

4.3 Fødevarer, der ikke skal lotmærkes

4.4 De ansvarlige for afgrænsning af et fødevarerparti

4.5 Krav til lotmærkningen

4.6 Placering af lotmærkningen

5. Generelle mærkningskrav til færdigpakkede fødevarer

5.1 Hvornår en fødevare er færdigpakket

5.2 Obligatoriske oplysninger på færdigpakkede fødevarer

5.3 Undtagelse til samtlige mærkningsoplysninger

5.4 Placeringen af mærkningsoplysningerne

5.5 Salg af færdigpakkede fødevarer i engrosleddet

5.6 ”Reklameprodukter”

6. Producent- og oprindelsesmærkning

6.1 Oplysning om navn/firmanavn og adresse

6.2 Fødevarer hvor der er specielle krav om oplysning om oprindelse

6.3 Oprindelsesmærkning for øvrige fødevarer

6.4 Fødevarer med flere oprindelser

6.5 Geografiske betegnelser og traditionelle specialiteter

6.6 Kødkontrolmærke

7. Varebetegnelse

- 7.1 Generelt, herunder rangorden for varebetegnelser
- 7.2 Eksempler på EU-fastsatte og nationalt fastsatte varebetegnelser
- 7.3 Almindeligt kendte og beskrivende varebetegnelser
- 7.4 Anvendelse af varebetegnelser fra andre EU-medlemsstater
- 7.5 Fabrikationsmærke, varemærke og fantasinavne
- 7.6 Oplysning om fødevarens fysiske tilstand eller særlige behandling
- 7.7 Varebetegnelse for kød og fisk tilsat luge

8. Ingrediensmærkning af færdigpakkede fødevarer

- 8.1 Oplysning om ingredienser
- 8.2 Krav til ingredienslisten
- 8.3 Undtagelser for angivelse af specifik betegnelse
- 8.4 Fødevarer indeholdende tilsætningsstoffer
- 8.5 Fødevarer indeholdende aromaer
- 8.6 Muligheder for undtagelse af angivelse i faldende rækkefølge
- 8.7 Undtagelserne til kravet om ingrediensliste
- 8.8 Angivelse af sammensatte ingredienser
- 8.9 Mulighed for at undlade opregning af komponenter der indgår i den sammensatte ingrediens
- 8.10 Deklaration af tilsætningsstoffer i fødevarer der består af sammensatte ingredienser
- 8.11 Drikkevarer og konfekturprodukter der skal mærkes med indhold af lakrids

9. Mængdeangivelse af ingredienser (QUID-mærkning)

- 9.1 Generelt om QUID-mærkning (quantitative ingredient declarations)
- 9.2 Hvornår skal ingredienser mængdeangives
- 9.3 Hovedreglen for hvor og hvordan mængder af ingredienser skal angives
- 9.4 Undtagelser fra kravet om mængdeangivelse
- 9.5 Undtagelser fra reglen om hvordan mængde skal angives

10. Angivelse af alkoholindhold

11. Nettoindhold

- 11.1 Generelt om mærkning med nettoindhold
- 11.2 Angivelse i vægt eller volumen

11.3 Risiko for svind

11.4 Is-glaserede fødevarer

11.5 Drænet vægt

11.6 Færdigpakninger indeholdende to eller flere enkeltpakninger (Sam-pakninger)

11.7 Tilfælde hvor nettovægt kan udelades

11.8 Gennemsnitsprincippet – e-mærkning

12. Holdbarhedsangivelser samt opbevarings- og anvendelsesforskrifter

12.1 Krav om holdbarhedsmærkning

12.2 Ommærkning og forlængelse af holdbarhedsfrist

12.3 Angivelse af holdbarheden

12.4 Holdbarhedsdato for hønseæg (*Gallus gallus*)

12.5 Mærkning med opbevaringsforskrifter

12.6 Fødevarer der ikke skal holdbarhedsmærkes

12.7 Mærkning med brugsanvisning og råd om håndtering

12.8 Supplerende bestemmelser om mærkning af færdigpakkede dybfrosne fødevarer

13. Særlige salgssituationer

13.1 Varer der fremstilles, pakkes og udbydes til salg i samme detailforretning – undtagelsen i § 22

13.2 Salg over disk

13.3 Salg via Internet

13.4 Udbringningsordninger

13.5 Salg af færdigpakkede fødevarer i engrosleddet til personale

14. Særligt vedrørende mærkning af kød og kødvarer

14.1 Holdbarhedsmærkning af hakket kød

14.2 Sundheds- og identifikationsmærkning

14.3 Mærkning af hakket kød med fedtindhold

14.4 Særligt vedrørende indfrysning og holdbarhedsmærkning af kød

14.5 Særligt vedrørende varebetegnelser og udskæringer/dyreart

14.6 Mærkning af oksekød og kalvekød

14.7 Mærkning af fjerkrækød

14.8 Maskinsepareret kød – definition, anvendelse og mærkning

15. Markedsføring og mærkning af fiskerivarer/ akvakulturprodukter

15.1 Fiskefars og hakket fiskekød

15.2 Mærkning af engrosemballager med fisk og fiskevarer

15.3 Markedsføring og mærkning af fiskerivarer og akvakulturprodukter

15.4 Særligt om mærkning af escolar og oliefisk/smørmakrel

16. Særligt om mærkning af dybfrosne engrosemballerede fødevarer

16.1 Bestemmelser for dybfrosne engrosemballerede fødevarer

16.2 Bestemmelser for frosne fødevarer af animalsk oprindelse

17. Vildlednings- og anprisningsbestemmelser

17.1 Generelt om vildledning.

17.2 Ernærings- og sundhedsanprisninger

17.3 Mærkning der giver indtryk af særlige egenskaber, der er generiske for typen

17.4 Mærkning der angiver sygdomsforebyggende egenskaber eller giver anledning til angstfølelser

17.5 Natur, naturlig, fri for, uden, ikke tilsat og lignende

17.6 Frugtillustrationer/navne og aroma

17.7 Hjemmelavet, hjemmebagt, egen fremstilling og lignende

17.8 Frisk, ny og lignende

17.9 Luksus og lignende

17.10 Ægte, rigtig, traditionel, original, klassisk, ren og lignende

17.11 Gammeldags

17.12 Mærkning med ”100 %” eller lignende

17.13 Særligt om anprisninger i restauranter

17.14 Delikatesseprodukter

17.15 Supplerende datoer

Handelsnormer og varestandarder**Fjerkrækød**

Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 af 22. oktober 2007 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om særlige bestemmelser for visse landbrugsprodukter (fusionsmarkedsordningen bilag XIV, del B vedrørende handelsnormer for fjerkrækød)

Kommissionens forordning (EF) Nr. 543/2008 af 16. juni 2008 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 for så vidt angår handelsnormer for fjerkrækød

Æg

Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 af 22. oktober 2007 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om særlige bestemmelser for visse landbrugsprodukter (fusionsmarkedsordningen), bilag XIV, del A vedrørende handelsnormer for æg

Kommissionens forordning (EF) nr. 589/2008 af 23. juni 2008 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 for så vidt angår handelsnormer for æg (med senere ændringer)

Olivenolie

Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 af 22. oktober 2007 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om særlige bestemmelser for visse landbrugsprodukter (fusionsmarkedsordningen), afsnit II , artiklerne 113 og 118 samt bilag I, del VIIa og bilag XVI vedrørende betegnelser og definitioner vedrørende olivenolie og olie af olivenpresserester

Kommissionens forordning (EØF) nr. 2568/91 af 11. juli 1991 om kendetegnene for olivenolie og olie af olivenpresserester og i den forbindelse anvendte metoder, med senere ændringer

Kommissionens forordning (EF) nr. 1019/2002 af 13. juni 2002 om handelsnormer for olivenolie med senere ændringer

Visse smørbare fedtstoffer

Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 af 22. oktober 2007 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om særlige bestemmelser for visse landbrugsprodukter (fusionsmarkedsordningen), bilag XV vedrørende handelsnormer for smørbare fedtstoffer

Kommissionens forordning (EF) nr. 445/2007 om visse gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 2991/94 om handelsnormer for visse smørbare fedtstoffer og til Rådets forordning (EØF) nr. 1898/87 om beskyttelse af benævnelserne for mælk og mejeriprodukter i forbindelse med afsætning

Mælk og mejeriprodukter

Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 af 22. oktober 2007 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om særlige bestemmelser for visse landbrugsprodukter (fusionsmarkedsordningen), bilag XII vedrørende definitioner og betegnelser vedrørende mælk og mejeriprodukter

Kommissionens beslutning (88/566/EØF) af 28. oktober 1988 om udarbejdelse af en fortegnelse over de produkter, der omhandles i artikel 3, stk. 1, andet afsnit, i Rådets forordning (EØF) nr. 1898/87

Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 af 22. oktober 2007 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om særlige bestemmelser for visse landbrugsprodukter (fusionsmarkedsordningen), bilag XIII vedrørende afsætning af mælk til konsum

Frisk frugt og grønt

Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 af 22. oktober 2007 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om særlige bestemmelser for visse landbrugsprodukter (fusionsmarkedsordningen), navnlig artikel 113 og 113a samt bilag I, del IX

Kommissionens forordning (EF) nr. 1580/2007 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 2200/96, (EF) nr. 2201/96 og (EF) nr. 1182/2007 vedrørende frugt og grøntsager for så vidt angår handelsnormer; afsnit II (artiklerne 3-20a, samt bilagene I-VI)

Tun og bonit konserver

Rådets forordning (EØF) nr. 1536/92 af 9. juni 1992 om fælles handelsnormer for tun og bonit konserver

Varestandarder

Bekendtgørelse nr. 335 af 10. maj 2004 om mælkeprodukter m.v.

Bekendtgørelse nr. 836 af 9. oktober 2003 om honning.

Bekendtgørelse nr. 529 af 18. juni 2003 om visse former for sukker.

Bekendtgørelse nr. 336 af 13. maj 2003 om kakao-, chokolade- og vekaovarer.

Vejledning af 11. april 2008 om kakao-, chokolade og vekaovarer – beregning af mindsteindhold, anvendelse af sødestoffer og supplerende mærkning

Bekendtgørelse nr. 829 af 1. september 2000 om kaffe- og cikorieekstrakter.

Bekendtgørelse nr. 878 af 30. oktober 2003 om frugtsaft m.v. ændret ved bekendtgørelse nr. 242 af 14. april 2008.

Bekendtgørelse nr. 838 af 10. oktober 2003 om marmelade og frugtgelé samt kastanje creme m.v.

Bekendtgørelse nr. 519 af 16. oktober 1978 om betegnelse m.v. af færdigpakke ærter og færdigpakke levnedsmidler, hvori ærter udgør en betydende del af varen.

Bekendtgørelse nr. 1015 af 10. december 2003 om naturligt mineralvand, kildevand og emballeret drikkevand.

Vejledning om mærkning af naturligt mineralvand, kildevand og emballeret drikkevand

Vin og spiritus

Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 af 22. oktober 2007 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om særlige bestemmelser for visse landbrugsprodukter (fusionsmarkedsordningen), navnlig artiklerne 118-120, samt bilag Bilag XVa og XVb

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 110/2008 af 15. januar 2008 om definition, betegnelse, præsentation og mærkning af samt beskyttelse af geografiske betegnelser for spiritus og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 1576/89

Rådets forordning (EØF) nr. 1601/91 af 10. juni 1991 om almindelige regler for definition, betegnelse og præsentation af aromatiserede vine, aromatiserede vinbaserede drikkevarer og aromatiserede cocktails af vinprodukter, som senest ændret ved Europa Parlamentet og Rådets forordning (EF) nr. 2061/96 af 8. oktober 1996

Kommissionens forordning (EF) nr. 607/2009 af 14. juli 2009 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 479/2008 for så vidt angår beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser, traditionelle benævnelser og mærkning og præsentation af visse vin-avlsprodukter

Kategoribetegnelsen "Kød"**Generelt**

Der findes en harmoniseret definition og kategoribetegnelse for kød, der anvendes som ingrediens i fødevarer, jf. bilag 1 til mærkningsbekendtgørelsen. Betegnelsen berører ikke selve produktionen af kødprodukter, men udelukkende ingrediensmærkningen.

Betegnelsen vedrører ikke fersk eller frosset kød, der sælges uden anden forarbejdning end opskæring og nedkøling og heller ikke de særlige krav, der gælder for hakket kød og tilberedt kød for så vidt angår angivelse af fedt- og kollagenindhold.

Det er frivilligt at anvende en kategoribetegnelse i forbindelse med udarbejdelse af ingredienslisten, forudsat at den specifikke betegnelse for den pågældende ingrediens anvendes i stedet for (fx skinke, bov eller svinemørbrad i stedet for ordet "svinekød"). I praksis vil en del kødprodukter som fx pølser, dog ofte blive deklareret ved anvendelse af kategoribetegnelsen, da kødet typisk stammer fra flere forskellige udskæringer, og det derfor ikke vil være praktisk at angive den specifikke betegnelse for ingrediensen med evt. tilhørende mængdeangivelse.

Definitionen

Ifølge definitionen kan der til kategoribetegnelsen "...kød" kun medregnes skeletmuskulatur inklusiv fedt m.m. i naturlig sammenhæng hermed samt mellemgulv og tyggemusklene fra hovedet. Indmad, som fx hjerte og lever, samt hale, tunge, muskler fra hovedet bortset fra tyggemusklene og maskinsepareret kød kan ikke medregnes som kød, men skal deklareres ved deres specifikke betegnelser (hjerte, lever, nyrer, tunge, maskinsepareret kød osv.).

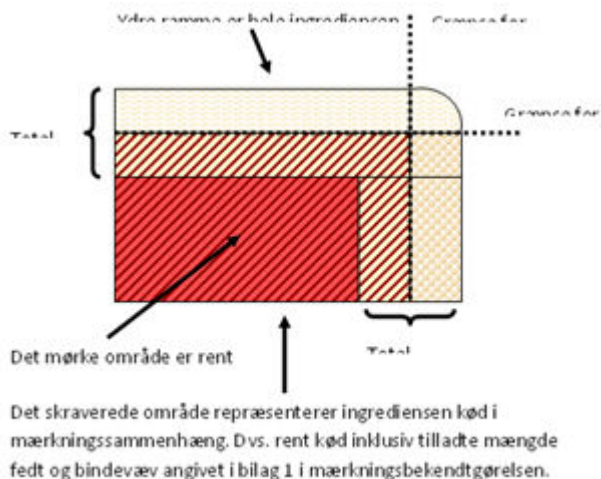
Definitionen indeholder tillige varierende maksimumgrænser for indholdet af fedt og bindevæv, der kan medregnes som kød i ingredienslisten. Det er således ved anvendelse af kategoribetegnelsen nødvendigt at beregne både indholdet af fedt og bindevæv i ingrediensen kød. Er mængden af fedt og/eller bindevæv større end de tilladte mængder, skal den overskydende mængde fedt eller bindevæv fratrækkes mængden af kød og deklareres specifikt.

For et produkt indeholdende kød af forskellige dyrearter (fx svinekød og kyllingekød) skal der som udgangspunkt ske en beregning af fedt- og bindevævsindholdet for hver dyreart for sig. Et evt. overskydende indhold af fedt og bindevæv skal på lige fod med kødet angives ved deres specifikke betegnelser med eller uden mængdeangivelse (fx svinekød x %, kyllingekød y %, svinefedt, kyllingefedt osv.). Undtagelsen er dog produkter, hvor hovedparten af ingrediensen kød hidrører fra gruppen "pattedyr (undtagen kanin og svin)". Her kan beregningen af indholdet af fedt og bindevæv ske udelukkende på baggrund af grænseværdierne for denne gruppe.

Man må gerne blande udskæringer med et fedtindhold over det tilladte (fx kæbemuskler) med muskler med et lavere fedtindhold og deklarere det hele som kød, såfremt den samlede fedtprocent, for den mængde, der deklareres som kød, holder sig under grænseværdien (fx under 30 % for svinekød). Hvis fedtprocenten ligger over grænseværdien, skal det overskydende fedt deklareres specifikt som fx "X % fedt", "X % spæk" eller lignende.

I det følgende er to metoder til beregning af indholdet af fedt og bindevæv samt angivelse af mængder i forbindelse hermed (QUID-mærkning) angivet.

Figur 1



Metode 1

Ved denne metode sker beregningerne på baggrund af tabelværdier for indhold af fedt, collagen og kødprotein i den anvendte kødingrediens. Beregning skal ske for hver dyreart for sig, hvis produktet indeholder kød fra flere dyrearter, jf. dog ovennævnte undtagelse.

Tegnforklaring til nedenstående beregninger:

a = ingrediensen kød i kg ifølge recepten

b = total mængde ingredienser i kødproduktet i kg ifølge recepten

c = fedt i ingrediensen kød i kg (beregnes ud fra fedtprocenten i kødet)

d = tabelværdi for collagen % for den angivne kødingrediens i recepten

e = tabelværdi for kødprotein % for den angivne kødingrediens i recepten

f = grænseværdien for indhold af fedt (bilag 1 i mærkningsbekendtgørelsen)

g = grænseværdien for indhold af bindevæv (bilag 1 i mærkningsbekendtgørelsen)

1. Beregning af mængden af fedtfrit kød i kg (A)

$$A = a - c$$

2. Beregning af bindevævsindholdet i % (B)

$$B = (d / e) * 100$$

Er "B" lig med eller mindre end grænsen for indhold af bindevæv for den anvendte kødtype (g), er der ikke noget overskydende bindevæv. Gå til punkt 5 – mængden af fedtfrit kød med tilladt mængde bindevæv "D" skal erstattes af "A" i dette tilfælde.

3. Beregning af fedt- og bindevævsfrit kød i kg (C)

$$C = A - (B/100 * A)$$

4. Beregning af mængden af kød inklusive tilladt mængde bindevæv i kg (D)

$$D = C * (100 / (100-g))$$

4a. Beregning af % overskydende bindevæv til brug ved bestemmelse af ingrediensrækkefølgen i ingredienslisten (E)

$$E = ((A - D) / b) * 100$$

5. Bestemmelse af om der er overskydende fedt (F)

$$F \% = c / (a - (A - D)) * 100$$

Er "F %" større end grænsen for indhold af fedt "f", er der overskydende fedt - gå til punkt 5a. Er "F %" mindre end eller lig med "f", er der ikke overskydende fedt - gå til punkt 6.

5a. Beregning af kød med tilladt mængde fedt og bindevæv i kg (G1)

$$G1 = D * (100 / (100-f))$$

5b. Beregning af % overskydende fedt til brug ved bestemmelse af ingrediensrækkefølgen i ingredienslisten (H)

$$H = ((c - (G - D)) / b) * 100$$

6. Hvis der i punkt 5 ikke blev fundet overskydende fedt benyttes denne beregningsmetode til at finde kød med tilladt mængde fedt og bindevæv i kg (G2)

$$G2 = D + c$$

7. Beregning af QUID deklareret af kød

$$\% \text{ Kød} = ((G1 \text{ eller } G2) / b) * 100$$

Metode 2

Denne metode bygger på beregning på baggrund af analytiske værdier for indhold af hydroxyprolin, nitrogen og fedt i hver enkelt kødingrediens eller kødingredienser fra én dyreart. Beregning skal ske for hver dyreart for sig, hvis produktet indeholder kød fra flere dyrearter, jf. dog ovennævnte undtagelse. Denne metode kan derfor kun anvendes, hvis ovennævnte data er tilgængelige.

Bemærk at værdierne for protein, collagen og fedt i formlerne nedenfor er angivet i procent af den totale mængde kød.

Tegnforklaring til nedenstående beregninger:

$$a = \text{protein} = \text{nitrogen} * 6,25$$

$$b = \text{collagen} = \text{hydroxyprolin} * 8$$

$$c = \text{ingrediensen kød i kg ifølge recepten}$$

$$d = \text{grænseværdien for indhold af bindevæv i \% (bilag 1 i mærkningsbekendtgørelsen)}$$

$$e = \text{grænseværdien for indhold af fedt i \% (bilag 1 i mærkningsbekendtgørelsen)}$$

$$f = \text{protein i kød (\%)} = (a \text{ i kg} / c) * 100$$

$$g = \text{collagen i kød (\%)} = (b \text{ i kg} / c) * 100$$

h = fedt i kød i %

i = total vægt af kødproduktet

1. Beregning af tilladt mængde collagen i % (A)

$$A = (d * (f - g)) / (100 - d)$$

2. Beregning af overskydende mængde collagen i % (B)

$$B = g - A$$

Hvis "B" er mindre end eller lig med 0, er der ikke overskydende collagen eller bindevæv. Gå til punkt 4.

3. Omregning af overskydende collagen til overskydende bindevæv (C)

$$C = B * (37 / 8)$$

Omregningsfaktoren (37 / 8) er den faktor, der normalt anvendes. Hvis den specifikke type af bindevæv kendes, og alt collagen stammer herfra, kan en mere specifik omregningsfaktor anvendes i stedet for.

4. Beregning af tilladt mængde fedt i % (D1 eller D2)

Hvis "B" er større end 0.

$$D1 = (e * (100 - C - h)) / (100 - e)$$

Hvis "B" er mindre end eller lig med 0.

$$D2 = (e * (100 - h)) / (100 - e)$$

5. Beregning af overskydende fedt i % (E)

$$E = h - D1 \text{ eller } E = h - D2$$

Hvis "E" er mindre end eller lig med 0, er der intet overskydende fedt.

6. Beregning af % kød der kan deklarerer som sådant (F)

$$F = 100 - E - C$$

NB - værdier for "E" og/eller "C", der er mindre end 0, må ikke indsættes i denne formel. Værdien udgår blot af formlen, da en negativ værdi er udtryk for, at der ikke er en overskydende mængde.

7. Beregning af QUID deklarerer af kød (G), evt. overskydende fedt (H) og evt. overskydende bindevæv (I)

$$G = F * (c / i)$$

$$H = E * (c / i)$$

$$I = C * (c / i)$$

Beregning af "H" og "I" på denne måde er nødvendig, da de foregående beregninger er foretaget på basis af mængden af kød alene og ikke på basis af produktets samlede mængde ingredienser.

Særligt om indfrysning og holdbarhedsmærkning af kød**1. Definitioner af betydning for kød***Kød*

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer⁶⁰), bilag I, pkt. 1.1, jf. pkt. 1.2-1.8: Spiselige dele af kvæg, svin, får, geder, heste, fjerkræ, lagomorfer og vildt, inkl. blod.

Tamhovdyr

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 1.2: Tamkvæg (herunder arterne Bubalus og Bison), -svin, -får og -geder og tamdyr af hestefamilien.

Opdrættet vildt

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 1.6: opdrættede strudsefugle og opdrættede landpattedyr bortset fra dem, der er omhandlet i punkt 1.2.

Fersk kød

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 1.10: Kød, som med undtagelse af køling, frysning eller dybfrysning, ikke har undergået nogen holdbarhedsforlængende behandling, herunder kød der er vakuumpakket eller pakket i kontrolleret atmosfære.

Hakket kød

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 1.13: Udbenet kød som har undergået hakning, og som indeholder mindre end 1 % salt.

Maskinseparatoreret kød

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 1.14: Produkt der fremkommer ved, at kødet fjernes mekanisk fra kødbærende knogler eller fra fjerkrækroppe, således at muskelfibrene mister eller ændrer deres struktur.

Uforarbejdede produkter

Hygiejneforordningen⁶¹), artikel 2, stk. 1, litra n): Fødevarer der ikke er blevet forarbejdet. Definitionen omfatter produkter, der fx er blevet adskilt, parteret, kløvet, udskåret, udbenet, hakket, afhudet, flået, formalet, opskåret, rensset, afpuddset, afskallet, pillet, knust, kølet, frosset, dybfrosset eller optøet.

Forarbejdning

Hygiejneforordningen, artikel 2, stk. 1, litra m): Enhver handling, der sikrer en væsentlig ændring af det oprindelige produkt, bl.a. ved varmebehandling, røgning, saltning, modning, tørring, marinering, ekstraktion, ekstrudering eller en kombination af disse processer. Indfrysning er ikke en forarbejdning. Hvis marineringen, røgningen m.v. ikke resulterer i en væsentlig ændring af det oprindelige produkt, fx på linje med en egentlig varmebehandling, er resultatet ikke en forarbejdet fødevare.

Oparbejdning

En håndtering, der uden nødvendigvis at være forarbejdning, ændrer fødevaren, fx opskæring til koteletter. Køling, frysning, dybfrysning eller optøning er ikke oparbejdning. Det vil sige, hvis en fødevare kan

siges at være forarbejdet vil den også altid kunne siges at være oparbejdet. Definitionen på oparbejdning er dog bredere i forhold til forarbejdning, forstået på den måde, at også en simpel behandling, f.eks. opskæring, hakning, tilsætning af krydderier, omvikling med bacon m.v. er en oparbejdning (men ikke en forarbejdning). Behandlingen skal dog være tilstrækkelig til, at der er sket en ændring af fødevareren. Det vil f.eks. ikke være nok blot at skære et lille stykke fedt af en svinemørbrad. Opskæring af en stor steg til mindre stege vil dog godt kunne betegnes som en oparbejdning.

Tilberedt kød

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt.1.15: Fersk kød, herunder kød der er reduceret til småstykker, som er tilsat fødevarer, smagskorrigerende stoffer eller tilsætningsstoffer, eller som har undergået en forarbejdning, der ikke er tilstrækkelig til at ændre strukturen i kødets indre fibre og dermed fjerne dets karakter af fersk kød.

Kødprodukter

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt.7.1: Forarbejdede produkter, der er fremkommet ved forarbejdning af kød eller ved yderligere forarbejdning af sådanne forarbejdede produkter, således at snitfladen viser, at produktet ikke længere har fersk køds egenskaber.

Kollagen

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt.7.8: Et proteinbaseret produkt fra dyrs knogler, huder, skind og sener der er fremstillet i overensstemmelse med de relevante krav i denne forordning.

Gelatine

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt.7.7: Naturligt, opløseligt protein, også geldannende, som er fremkommet ved delvis hydrolyse af kollagen fremstillet af knogler, huder, skind og sener af dyr.

Dobbelt holdbarhedsmærkning

Mærkning med 2 forskellige holdbarhedsperioder ved 2 forskellige temperaturer i samme læsefelt, fx:

”Ved køb som frostvare, opbevaring ved max. X °C, mindst holdbar til og med (dato)”

”Ved køb som kølevare, opbevaring ved max. Y °C, mindst holdbar til og med (dato)”

2. Indfrysning af kød

Indfrysning af kød i engros virksomheder

Indfrysning af fersk kød fra tamhovdyr, opdrættede landpattedyr, fjerkræ og kaniner skal, jf. hygiejneforordningen, ske uden unødigt forsinkelse efter produktionen eller senest umiddelbart efter stabiliseringen på en hertil autoriseret virksomhed. Produktionsvirksomheden og indfrysningens virksomhed kan godt være to forskellige virksomheder, så længe kravet om frysning uden unødigt forsinkelse er opfyldt.

Det er ikke tilladt for en engros virksomhed at indfryse kølede produkter, der ikke har en dokumenterbar historie i stabiliseringsperioden, fx ved at tage kølet kød retur, der har været udbudt til salg til den endelige forbruger og herefter indfryse det.

Stabilisering dækker traditionelt over modning af oksekød, men anvendes også i forbindelse med andre typer kød (kød af svin, får og geder). En forbedret spisekvalitet af kød kan ske ved stabilisering (mod-

ning). Det er op til virksomheden at dokumentere, hvilken stabiliseringsperiode der anvendes for det specifikke kød.

Indfrysning af kød i kødproduktvirksomheder

Virksomheder, der fremstiller kødprodukter, må gerne indfryse rødt kød efter udløb af stabiliseringsperioden, men indenfor den på kødet påførte holdbarhedsfrist. Undtagelsen forudsætter, at indfrysningsdato er kendt, samt at kødet kun anvendes til forarbejdning i den pågældende virksomhed, som fx varmebehandling.

Indfrysningen kan ske på virksomhedens eget fryselager eller i et frysehus, så længe kødet anvendes til forarbejdning i den samme virksomhed, som har ladet kødet indfryse og dermed har ansvaret for kødet.

Indfrysning af kød i detaileddet

Detailvirksomheder, herunder restauranter o.l., må indfryse kød efter udløb af stabiliseringsperioden, men indenfor den påførte holdbarhedsfrist, forudsat at virksomheden er i besiddelse af egnede faciliteter til indfrysning, samt at indfrysningsdato er kendt. Det vil sige, et supermarked gerne må tage fx en oksefilet, der har været udbudt til salg til den endelige forbruger i køledisken, tilbage i slagterafdelingen og opskære oksefileten til bøffer, der færdigpakkes, indfryses og herefter udbydes til salg som frostvare.

Særligt om indfrysning af fersk fjerkrækød

For fersk fjerkrækød omfattet af handelsnormerne for fjerkrækød⁶²⁾ gælder det særlige, at kødet skal udbydes til salg i én af formerne fersk (kølet), frosset, og dybfrosset. Det er derfor ikke tilladt at markedsføre optøet fjerkrækød som fersk, og det er heller ikke tilladt at tage fjerkrækød retur, der har været udbudt til salg som fersk, indfryse det for herefter at udbyde det til salg som frosset eller dybfrosset.

Indfrysning af hakket kød fremstillet i detaileddet

En detailvirksomhed, der fremstiller hakket kød og giver kødet en holdbarhedsperiode på under 24 timer, er ikke omfattet af det mikrobiologiske kriterium for aerobt kintal⁶³⁾. Holdbarhedsfristen på under 24 timer gælder også, selv om det hakkede kød indfryses, jf. dog nedenfor.

Hakket kød må indfryses i detailvirksomheden under forudsætning af, at indfrysningsdatoen er kendt, at holdbarheden på under 24 timer ikke er overskredet på indfrysningstidspunktet, og at indfrysningen sker med henblik på senere forarbejdning, jf. definition på side 73. Forarbejdningen skal ske i samme virksomhed.

En forarbejdning skal resultere i en væsentlig ændring af det oprindelige produkt på linje med varmebehandling, f.eks. forarbejdning af hakket kød til stegte frikadeller eller spegepølse. Et forarbejdet produkt må under ingen omstændigheder have karakter af fersk kød.

Det er virksomhedens ansvar, at forarbejdningen af det optøede hakkede kød sker i overensstemmelse med fødevarerforordningens krav om fødevarerens sikkerhed og fødevarers egnethed til menneskeføde.

Hakket kød, som ikke indfryses, må ikke anvendes, når holdbarheden på under 24 timer er udløbet. Ved indfrysning "sættes uret i stå", så derfor kan virksomheden anvende det hakkede kød til forarbejdede produkter på et senere tidspunkt.

Hakket kød, der er fremstillet af en detailvirksomhed med en holdbarhed på 24 timer eller mere, må også indfryses i detaileddet. Hvis sådant hakket kød ikke indfryses straks efter fremstilling, skal mærkningen,

jf. §§ 16 og 41 i mærkningsbekendtgørelsen, gøre forbrugeren opmærksom på dette samt om den rette brug af kødet.

Det er virksomhedens ansvar at vurdere, hvor længe det hakkede kød kan ligge i fryseren, såfremt der er tale om enten

Hakket kød, som ikke er omfattet af 24-timers grænsen,

Hakket kød, som er tilberedt før frysning (f.eks. til rå medister), eller

Hakket kød, som efter frysning skal anvendes til forarbejdede produkter

Hakket kød må oparbejdes til medister eller andre tilberedte produkter og derefter fryses ned inden de 24 timer er udløbet. Hvis det tilberedte produkt tøs op og sælges som optøet, skal mærkningen gøre forbrugeren opmærksom på, at produktet har været frosset, jf. § 16 i mærkningsbekendtgørelsen.

3. Holdbarhedsmærkning af kød

Holdbarhedsmærkning af hakket kød fremstillet i detailhandel

Hvis virksomheden ønsker, at det hakkede kød ikke skal være omfattet af det mikrobiologiske kriterium for aerobt kimalt, skal kødet gives en holdbarhedsperiode på under 24 timer. Dette gælder uanset, om der er tale om kølet eller frosset kød. 24-timers reglen gælder kun for hakket kød, ikke for tilberedte produkter fremstillet af hakket kød, som f.eks. rå medister. Kødet skal være mærket med både hakningstidspunkt, angivet ved dato og klokkeslæt, samt holdbarhedstidspunkt, angivet ved dato og klokkeslæt eller ved sidste anvendelsesdato den samme dag som kødet er hakket.

Hvis der blot sker en formning af det hakkede kød til bøffer, krebinetter m.v. uden tilsætning af nogen former for ingredienser, er der stadig tale om rent hakket kød, som er omfattet af 24-timers reglen. Men hvis hakkebøfferne f.eks. kantkrydres eller omvikles med bacon, vil der være tale om tilberedt kød fremstillet af hakket kød.

Det hakkede kød kan indfryses, jf. tidligere afsnit, og/eller oparbejdes/forarbejdes i den samme virksomhed, forudsat at kødet anvendes inden holdbarheden på under 24 timer er udløbet. Det ligger implicit i mikrobiologiforordningens krav om holdbarhed på under 24 timer, at det hakkede kød skal anvendes inden udløbet af holdbarheden.

Dobbelt holdbarhedsmærkning

I Danmark har vi fortolket mærknings- og hygiejnereglerne på en måde, der gør det muligt under visse betingelser at anvende dobbelt holdbarhedsmærkning for kød og kødprodukter. Den dobbelte holdbarhedsmærkning for henholdsvis køleholdbarhed og frostholdbarhed kan påsættes i de tilfælde, hvor virksomheden ved produktionens afslutning, endnu ikke har besluttet, om varen skal sælges som kølevare eller som frostvare.

Dobbelt holdbarhedsmærkning skal foretages på en måde, så forbrugeren ikke vildledes, og mærkningen skal være udformet på en måde, der effektivt udelukker tvivl hos forbrugerne, om hvilken holdbarhed der lægges til grund. Det skal tydeligt fremgå, om kødet sælges som kølevare eller som frostvare, fx ved at benytte teksten ”Ved køb som frostvare...” eller ”Ved køb som kølevare...”, som angivet under definitionen af dobbelt holdbarhedsmærkning ovenfor.

De to holdbarhedsdatoer skal påføres samtidig, og for fersk kød inden stabilisering påbegyndes. Der skal desuden være overensstemmelse mellem holdbarhedsdatoer på henholdsvis yderste emballage og færdigpakninger/enkeltstykker samt medfølgende dokumenter.

Det er som udgangspunkt den virksomhed, der har ansvaret for kødet, som skal træffe beslutning om indfrysning og skal kunne redegøre for, hvor lang stabiliseringsperioden er under de aktuelle opbevaringsforhold.

Alle virksomheder med egnede faciliteter til indfrysning, har dog lov at indfryse kød og andre fødevarer med dobbelt holdbarhedsmærkning, under forudsætning af, at de kan fremvise grundig dokumentation for, at kødet/fødevareren er indfrosset under tilstrækkelig sikre omstændigheder, således at varerne bevarer kvaliteten i hele frostholdbarhedsperioden. Dokumentationen kan omfatte oplysninger fra leverandøren af kødet om forudsætninger for den anførte frostholdbarhed, eller en omhyggelig risikoanalyse, foretaget af eller for den virksomhed, der indfryser kødet.

Dobbeltmærkning ved ændring af opbevaringstemperatur og holdbarhed

Hvis færdigpakket kød, fx i forbindelse med import, er mærket med en lavere opbevaringstemperatur end de temperaturer, der er gængse i Danmark, kan mærkningen ændres med en opbevaringstemperatur svarende til det, der normalt anvendes i Danmark, forudsat at holdbarhedstiden reduceres tilsvarende. Kødet må ikke opbevares i strid med den påførte mærkning. Det er således ikke tilladt kun at ændre opbevaringstemperatur og holdbarhed på den yderste emballage, således at kødet opbevares ved en højere temperatur end anført på de enkelte pakninger. Dette gælder også, selvom kødet senere skal forarbejdes eller oparbejdes på den virksomhed, hvor det opbevares.

Ændringen af holdbarhedsmærkningen skal ske på en dertil autoriseret virksomhed. Angivelse af den nye opbevaringstemperatur og deraf følgende kortere holdbarhedstid kan ske enten ved dobbelt holdbarhedsmærkning eller ved ompakning, som forudsætter dispensation meddelt af Fødevarestyrelsen.

- 60) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer
- 61) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne
- 62) Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 af 22. oktober 2007, bilag XIV for så vidt angår handelsnormer for fjerkrækød
- 63) Kommissionens forordning (EF) nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer

Mærkning af frugt og grøntsager

Handelsnormer

Alle arter af frugt og grøntsager, der er omfattet handelsnormer, skal mærkes med oprindelsesland..

Særlige handelsnormer

Der er 10 arter af frugt og grøntsager, der er omfattet af særlige handelsnormer og tilhørende mærkningskrav. Det gælder følgende produkter:

- a) æbler
- b) citrusfrugter
- c) kiwifrugter
- d) hovedsalat, kruset endivie og bredbladet endivie
- e) ferskner og nektariner
- f) pærer
- g) jordbær
- h) sød peber
- i) spisedruer
- j) tomater

Handelsnormer

Arter af frugt og grøntsager, hvor der er handelsnormer, skal mærkes med oprindelsesland..

Ingen handelsnormer

Arter af frugt og grøntsager, hvor der ikke er handelsnormer, er alene omfattet af bestemmelserne i mærkningsbekendtgørelsen.

Bestemmelser for mærkning af frugt, grøntsager er uddybet på fødevarerstyrelsens hjemmeside under:

http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevare/Maerkning/Handelsnormer_varestandarder/Frugt_groentsager/forside.htm

Eksempler på almindeligt kendte forkortelser

Begreb	Forkortelse*	Eksempler (altid kun i en logisk sammenhæng)
animalsk	anim.	anim. Fedtstof anim. protein
vegetabilsk	veg.	veg. fedtstof veg. protein
koncentreret	konc.	konc. tomatpure konc. citronsaft
koncentrat	konc.	tomatkonc. citronkonc.
med	m.	fisk m.skind ost m.kommen
uden	u.	fisk u.skind ost u.kommen
flået / flåede	fl.	fl.tomater
henkogt / henkogte	henk.	henk. ferskner
marineret / marinerede	mar.	mar. sild
paneret / panerede	pan.	pan. fisk
røget / røgede	røg.	røg.bacon / røg.sild
syltet / syltede	sylt.	sylt. agurker
tørret / tørrede	tør.	tør. frugt soltør. tomater
assorteret / assorterede	ass.	ass. kiks
blandede	bl.	bl. svampe
blanding	bld.	grønsagsbld.
uspecificeret	uspec.	uspec. farver (fx peberfrugter)
hydrolyseret	hydr.	hydr.veg.protein
hærdet	hærd.	hærd.veg.olie
delvis hærdet	delv.hærd.	delv.hærd.veg.olie
modificeret	mod.	mod. stivelse
pasteuriseret	past.	past. æggeblomme
vitamin	vit.	vit. A
salt tilsat jod	salt m. jod	salt m. jod
farvestof	farve	farve (E 160)

konserveringsmiddel	konsivering	konsivering (E 251)
melbehandlingsmiddel	melbehandling	melbehandling (E 300)
surhedsregulerende middel	surhedsregulator	surhedsregulator (E 330)

* Disse forkortelser er vurderet til at være almindeligt kendte og kan normalt bruges. Det er altid op til en konkret vurdering af den sammenhæng, som forkortelserne bruges i, om de er forståelige for forbrugeren og ikke giver anledning til vildledning.

Søgning efter yderligere information om mærkning

Fødevareministeriets hjemmeside: www.fvm.dk

Fødevarestyrelsens hjemmeside: www.fvst.dk

& <http://www.foedevarestyrelsen.dk/Maerkning/forside.htm>

Retsinformation: <https://www.retsinformation.dk>

Vælg Ministerieindgang; Fødevareministeriet. Herefter kan der søges efter fødevareloven med tilhørende bekendtgørelser, vejledninger m.m.

EU-lovgivning og lovforberedende arbejde m.m.: <http://eur-lex.europa.eu/da/index.htm>

Hjemmesider på fødevaremyndigheder i:

Norge: www.mattilsynet.no

Sverige: www.slv.se

England: www.foodstandards.gov.uk

USA: www.fda.gov